Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale„ n. 39 del 17 febbraio 1992 - Serie generale

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%)

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 17 febbraio 1992** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 31

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. **105.**

Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali.

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. **106.**

Attuazione della direttiva 88/316/CEE in materia di precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati.

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. **107.**

Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. **108.**

Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. **109.**

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. **110.**

Attuazione della direttiva 89/108/CEE, in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. **111.**

Attuazione della direttiva 89/398/CEE, concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

SOMMARIO

LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 105.

Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque naturali.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 1 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 80/777/CEE del Consiglio del 15 luglio 1980, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 26 luglio 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, della sanità e per le riforme istituzionali e gli affari regionali;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Definizione e caratteristiche di un'acqua minerale

1. Sono considerate acque minerali naturali le acque che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute.

2. Le acque minerali naturali si distinguono dalle ordinarie acque potabili per la purezza originaria e sua conservazione, per il tenore in minerali, oligoelementi e/o altri costituenti e per i loro effetti. Esse vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento.

3. Le caratteristiche di cui ai commi precedenti devono essere valutate sul piano:

a) geologico ed idrogeologico;

b) organolettico, fisico, fisico-chimico e chimico;

c) microbiologico;

d) farmacologico, clinico e fisiologico.

4. La composizione, la temperatura e le altre caratteristiche essenziali delle acque minerali naturali debbono mantenersi costanti alla sorgente nell'ambito delle variazioni naturali, anche in seguito ad eventuali variazioni di portata.

Art. 2.

Criteri di valutazione

1. Il Ministro della sanità ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sentito il Consiglio superiore di sanità, entro otto mesi dalla entrata in vigore del presente decreto, fissa i criteri di valutazione delle caratteristiche di cui all'art. 1, secondo le prescrizioni tecniche indicate negli allegati della direttiva 80/777/CEE del Consiglio del 15 luglio 1980.

2. Detta valutazione deve in particolare riguardare:

a) l'origine e la natura dei terreni, i rapporti esistenti tra la natura dei terreni e la natura e i tipi della mineralizzazione dell'acqua minerale naturale, la stratigrafia del giacimento idrogeologico, la situazione esatta della captazione, la zona e le misure di protezione della sorgente;

b) la portata della sorgente, la temperatura dell'acqua minerale naturale rapportata alla temperatura ambiente, il residuo secco, la resistività elettrica, la concentrazione di ioni idrogeno, gli anioni e i cationi, gli elementi non ionizzati, gli oligoelementi, la radioattinologia della sorgente e, se del caso, le proporzioni relative in isotopi, degli elementi costitutivi dell'acqua, ossigeno (^{16}O – ^{18}O) e idrogeno (protio, deuterio, tritio), la tossicità di taluni degli elementi costitutivi dell'acqua minerale naturale;

c) il microbismo dell'acqua minerale naturale, l'assenza di parassiti e microrganismi patogeni e di indici di contaminazione fecale;

d) la natura degli esami farmacologici e clinici, cui si deve provvedere secondo metodi scientifici, appropriati alle caratteristiche dell'acqua minerale naturale ed ai suoi effetti sull'organismo umano.

3. Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, entro un anno dall'entrata in vigore del presente decreto fissa con proprio decreto i metodi di analisi per il controllo delle caratteristiche microbiologiche e di composizione e le modalità per i relativi prelevamenti di campioni.

4. Con decreto del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, si procederà all'aggiornamento delle prescrizioni tecniche contenute nei decreti ministeriali di cui ai commi precedenti al fine di adeguare le prescrizioni suddette al progresso tecnico, alle nuove acquisizioni scientifiche ed alle direttive emanate dalla Comunità economica europea in materia.

Art. 3.

Domanda di riconoscimento

1. La domanda per ottenere il riconoscimento di un'acqua minerale naturale deve essere indirizzata al Ministro della sanità e deve essere corredata da una documentazione volta a fornire una completa conoscenza dell'acqua minerale naturale, che contenga, in particolare, gli elementi di valutazione di cui all'articolo precedente.

2. Nella domanda deve essere inoltre specificata la denominazione della sorgente, la località ove essa sgorga, la denominazione attribuita all'acqua minerale ai sensi del primo comma dell'art. 9, l'eventuale designazione commerciale, di cui al terzo comma dell'art. 11, l'eventuale trattamento dell'acqua minerale naturale mediante le operazioni di cui all'art. 7, lettere *b)* e *c)*.

3. Il riconoscimento è richiesto dal titolare di concessione o sub-concessione mineraria o di altro valido titolo rilasciato dalle autorità competenti in base alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Art. 4.

Riconoscimento

1. Sulla domanda di cui all'articolo precedente provvede il Ministro della sanità, con proprio decreto, sentito il Consiglio superiore di sanità.

2. Il decreto di riconoscimento specifica le caratteristiche igieniche particolari, nonché le proprietà favorevoli alla salute dell'acqua minerale naturale, le indicazioni e le eventuali controindicazioni, che possono essere riportate sulle etichette e ogni altra indicazione ritenuta opportuna, caso per caso.

3. Il decreto di riconoscimento è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica e comunicato alla Commissione delle comunità europee.

Art. 5.

Autorizzazione alla utilizzazione

1. L'utilizzazione di una sorgente d'acqua minerale naturale, riconosciuta come tale ai sensi dell'art. 4, è subordinata all'autorizzazione regionale.

2. L'autorizzazione è rilasciata previo accertamento che gli impianti destinati all'utilizzazione siano realizzati in modo da escludere ogni pericolo di inquinamento e da conservare all'acqua le proprietà, corrispondenti alla sua qualificazione, esistenti alla sorgente.

3. Copia del provvedimento di autorizzazione viene trasmessa al Ministero della sanità.

4. Il provvedimento è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Art. 6.

Condizioni per il rilascio dell'autorizzazione

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo precedente, deve in particolare essere accertato che:

a) la sorgente o il punto di emergenza siano protetti contro ogni pericolo di inquinamento;

b) la captazione, le canalizzazioni ed i serbatoi siano realizzati con materiali adatti all'acqua minerale naturale, in modo da impedire qualsiasi modifica chimica, fisico-chimica e batteriologica di tale acqua;

c) le condizioni di utilizzazione ed in particolare gli impianti di lavaggio e di imbottigliamento soddisfano le esigenze igieniche; in particolare, i recipienti debbono essere trattati o fabbricati in modo da evitare che le caratteristiche batteriologiche e chimiche delle acque minerali naturali vengano alterate.

2. È fatto salvo il potere del Ministro della sanità di emanare direttive generali riguardanti le materie di cui al comma precedente.

Art. 7.

Operazioni consentite su un'acqua minerale naturale

1. Il carattere di acqua minerale naturale non si intende modificato dalle seguenti operazioni:

a) captazione, canalizzazione, elevazione meccanica, approvvigionamento in vasche o serbatoi;

b) separazione degli elementi instabili, quali i composti del ferro e dello zolfo e/o sotto forma di particolato, mediante filtrazione o decantazione, eventualmente preceduta da ossigenazione, a condizione che tale trattamento non comporti una modifica della composizione di tali acque in quei componenti essenziali che conferiscono all'acqua le sue proprietà;

c) eliminazione totale o parziale della anidride carbonica libera mediante procedimenti esclusivamente fisici, nonché incorporazione o reincorporazione di anidride carbonica.

Art. 8.

Operazioni non consentite

1. È vietato sottoporre l'acqua minerale naturale ad operazioni diverse da quelle previste nell'art. 7. In particolare sono vietati i trattamenti di potabilizzazione, l'aggiunta di sostanze battericide o batteriostatiche e qualsiasi altro trattamento suscettibile di modificare il microbismo dell'acqua minerale naturale.

2. È consentita l'aggiunta di anidride carbonica.

Art. 9.

Denominazione

1. Ad ogni acqua minerale naturale deve essere attribuita una denominazione propria, che la distingua nettamente dalle altre acque minerali naturali.

2. Il nome di una determinata località può far parte della denominazione di un'acqua minerale naturale solo se questa proviene da tale località.

3. È vietato attribuire denominazioni diverse alla stessa acqua minerale naturale.

Art. 10.

Modalità di utilizzazione

1. L'utilizzazione delle acque minerali deve avvenire in prossimità della sorgente.

2. È vietato il trasporto dell'acqua minerale naturale a mezzo di recipienti che non siano quelli destinati al consumatore finale.

3. Ogni recipiente utilizzato per il condizionamento delle acque minerali naturali deve essere munito di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.

4. Detti recipienti non possono eccedere la capacità di due litri.

Art. 11.

Etichette

1. Sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali debbono essere riportate le seguenti indicazioni:

a) «acqua minerale naturale» integrata, se del caso, con le seguenti menzioni:

1) «totalmente degassata», se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata totalmente eliminata;

2) «parzialmente degassata», se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata parzialmente eliminata;

3) «rinforzata col gas della sorgente», se il tenore di anidride carbonica libera, proveniente dalla stessa falda o giacimento, è superiore a quello della sorgente;

4) «aggiunta di anidride carbonica», se all'acqua minerale naturale è stata aggiunta anidride carbonica non prelevata dalla stessa falda o giacimento;

5) «naturalmente gassata o effervescente naturale», se il tenore di anidride carbonica libera, superiore a 250 mg/l, è uguale a quello della sorgente, tenuto conto della eventuale reintegrazione di una quantità di anidride carbonica, proveniente dalla stessa falda o giacimento dell'acqua minerale, pari a quella liberata nel corso delle operazioni che precedono l'imbottigliamento, nonché delle tolleranze tecniche abituali;

b) la denominazione dell'acqua minerale naturale ed il nome della località dove questa viene utilizzata;

c) i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica;

d) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate;

e) il contenuto nominale;

f) il titolare del provvedimento di cui all'art. 5;

g) il termine minimo di conservazione;

h) la dicitura di identificazione del lotto.

2. Possono inoltre essere riportate una o più delle seguenti indicazioni:

a) «oligominerale» o «leggermente mineralizzata», se il tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 500 mg/l;

b) «minimamente mineralizzata», se il tenore di questi, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 50 mg/l;

c) «ricca di sali minerali», se il tenore di questi, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg/l;

d) «contenente bicarbonato» se il tenore di bicarbonato è superiore 600 mg/l;

e) «solfata», se il tenore dei solfati è superiore a 200 mg/l;

f) «clorulata», se il tenore di cloruro è superiore a 200 mg/l;

g) «calcica», se il tenore di calcio è superiore a 150 mg/l;

h) «magnesiaca», se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg/l;

i) «fluorata» o «contenente fluoro», se il tenore di fluoro e superiore a 1 mg/l;

l) «ferruginosa» o «contenente ferro», se il tenore di ferro bivalente è superiore a 1 mg/l;

m) «acidula», se il tenore di anidride carbonica libera è superiore a 250 mg/l;

n) «sodica», se il tenore di sodio è superiore a 200 mg/l;

o) «indicata per le diete povere di sodio», se il tenore del sodio è inferiore a 20 mg/l;

p) «microbiologicamente pura».

3. Sulle etichette può inoltre essere riportata una designazione commerciale diversa dalla denominazione dell'acqua minerale naturale, a condizione che:

a) la denominazione dell'acqua minerale naturale sia riportata con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezzo il carattere più grande utilizzato per l'indicazione della designazione commerciale;

b) se detta designazione commerciale è diversa dalla denominazione del luogo di utilizzazione dell'acqua minerale naturale, anche la denominazione di tale luogo sia riportata con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezzo il carattere più grande utilizzato per l'indicazione della designazione commerciale;

c) la designazione commerciale non contenga nomi di località diverse da quella dove l'acqua minerale naturale viene utilizzata o che comunque inducano in errore circa il luogo di utilizzazione;

d) alla stessa acqua minerale non siano attribuite designazioni commerciali diverse.

4. Sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali possono infine essere riportate una o più delle seguenti indicazioni, se menzionate nel decreto di riconoscimento dell'acqua minerale naturale:·

a) «può avere effetti diuretici»;

b) «può avere effetti lassativi»;

c) «indicata per l'alimentazione dei neonati»;

d) «indicata per la preparazione degli alimenti dei neonati»;

e) «stimola la digestione» o menzioni analoghe;

f) «può favorire le funzioni epatobiliari» o menzioni analoghe;

g) altre menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute dell'acqua minerale naturale, sempreché dette menzioni non attribuiscano all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana;

h) le eventuali indicazioni per l'uso;

i) le eventuali controindicazioni.

5. Sulle etichette non sono ammesse diciture indicanti la superiorità dell'acqua minerale naturale rispetto ad altre acque minerali o altre affermazioni che abbiano scopo pubblicitario.

6. È fatto obbligo al titolare dell'autorizzazione di cui all'art. 5 di procedere all'aggiornamento delle analisi previste dal comma 1, lettera *c)*, almeno ogni cinque anni e di darne preventiva comunicazione ai competenti organi regionali.

7. Il Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, provvede con proprio decreto ad adeguare le disposizioni contenute nel presente articolo alle direttive emanate in materia di etichettatura dalla Comunità economica europea.

Art. 12.

Utilizzazione delle acque minerali per la preparazione di bevande analcooliche

1. È consentita l'utilizzazione delle acque minerali per la preparazione di bevande analcooliche, nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Art. 13.

Importazione di acque minerali naturali estere

1. È consentita l'importazione delle acque minerali naturali riconosciute dall'autorità competente di uno Stato membro delle Comunità europee, anche se estratte dal suolo di un Paese terzo, e comprese negli elenchi pubblicati nella Gazzetta Ufficiale delle comunità europee.

2. Dal momento dell'entrata nel territorio nazionale, tali acque minerali sono sottoposte alle norme di vigilanza igienico-sanitaria di cui al presente decreto.

3. Fuori dei casi previsti dal comma, l'importazione di un'acqua minerale naturale estera è subordinata a preventiva autorizzazione.

4. Detta autorizzazione è rilasciata con decreto del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, previo accertamento che l'acqua minerale naturale risponda ai requisiti richiesti dal presente decreto.

5. Il periodo di validità delle autorizzazioni di cui al comma precedente non può essere superiore ai due anni, con possibilità di rinnovi, della stessa durata, subordinati all'accertamento che l'acqua minerale naturale conservi i requisiti richiesti dal presente decreto.

6. I provvedimenti di autorizzazione e di rinnovo di cui rispettivamente ai commi 3 e 5 del presente articolo sono pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

7. Dei provvedimenti viene informata la Commissione delle comunità europee.

Art. 14.

Vigilanza sulla utilizzazione e sul commercio

1. La vigilanza sulla utilizzazione e sul commercio delle acque minerali naturali è esercitata dagli organi delle regioni e della province autonome di Trento e Bolzano, competenti secondo i rispettivi ordinamenti, dai comuni o loro consorzi, attraverso le unità sanitarie locali.

2. Il personale incaricato della vigilanza può procedere in qualsiasi momento ad ispezioni e prelievi di campioni in qualunque parte degli impianti di utilizzazione, nei depositi e nei luoghi ove si smerciano o si distribuiscono per il consumo, a qualsiasi titolo, le acque minerali naturali.

3. Ogni qualvolta siano constatate irregolarità nell'uso delle autorizzazioni gli organi preposti alla vigilanza, fatta salva l'adozione di provvedimenti urgenti a tutela della salute pubblica, ne informano i competenti organi della propria regione i quali provvederanno affinché il titolare dell'autorizzazione sia diffidato ad eliminare le cause di irregolarità.

4. Trascorso invano il termine fissato per l'eliminazione delle cause di irregolarità, l'autorizzazione può essere sospesa o, nei casi più gravi, revocata.

5. Del provvedimento di revoca viene dato annuncio nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

6. Il provvedimento di revoca viene trasmesso al Ministero della sanità, che provvede ad informarne la Commissione delle Comunità europee.

Art. 15.

Applicabilità delle norme sulle sostanze alimentari e bevande

1. Ai fini della vigilanza sulla utilizzazione e sul commercio delle acque minerali naturali, fermo restando quanto disposto dal comma 3 dell'art. 2, per quanto concerne le modalità da osservare per le denunce all'autorità sanitaria e giudiziaria, per i sequestri da effettuare a tutela della salute pubblica e per le revisioni di analisi, si osservano, in quanto compatibili, le norme vigenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 16.

Acque potabili condizionate

1. Per le acque potabili, comunque poste in commercio, è vietato l'uso sia sulle confezioni o sulle etichette, sia nella pubblicità, sotto qualsiasi forma, di indicazioni, denominazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o altri segni, figurativi o meno, che possano ingenerare confusione con le acque minerali naturali; in particolare è vietata, per tali acque, la dicitura «acqua minerale».

Art. 17.

Pubblicità

1. Nella pubblicità, sotto qualsiasi forma, delle acque minerali naturali, è vietato fare riferimento a caratteristiche o proprietà che l'acqua minerale naturale non possegga.

2. La pubblicità delle acque minerali naturali è sottoposta alla preventiva approvazione del Ministero della sanità limitatamente alle menzioni relative alle proprietà favorevoli alla salute, alle indicazioni ed alle eventuali controindicazioni, di cui al comma 4, dell'art. 11.

3. Restano comunque vietate le indicazioni che attribuiscono ad un'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura o la guarigione di una malattia umana.

4. Nella pubblicità, sotto qualsiasi forma, delle acque minerali naturali poste in vendita, con una designazione commerciale diversa dal nome della sorgente o del suo luogo di utilizzazione è vietato usare espressioni o segni che possano indurre in errore il consumatore circa il nome della sorgente o il luogo della sua utilizzazione.

Art. 18.

Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisce reato è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria:

a) da 40 a 100 milioni, chiunque confezioni o mette in vendita un'acqua minerale naturale senza l'autorizzazione ovvero importi un'acqua minerale naturale in violazione di quanto previsto dall'art. 13;

b) da 30 a 90 milioni, chiunque non ottemperi alle prescrizioni contenute nel provvedimento di autorizzazione di cui all'art. 5, sottoponga l'acqua minerale naturale ad operazioni diverse da quelle consentite dall'art. 7 ovvero produca, ponga in vendita o importi acque in violazione di quanto previsto dall'art. 16;

c) da 30 a 90 milioni, chiunque mette in vendita un'acqua minerale naturale con etichette non conformi alle norme stabilite dal presente decreto;

d) da 5 a 30 milioni, chiunque non ottemperi alle altre norme contenute nel presente decreto.

Art. 19.

1. Il presente decreto non si applica alle acque minerali naturali destinate alle esportazioni in Paesi terzi.

Art. 20.

Norme transitorie

1. Fino all'emanazione dei decreti ministeriali previsti all'art. 2, si applicano, in quanto compatibili con il presente decreto, le norme del regio decreto 28 settembre 1919, n. 1924, del decreto ministeriale 20 gennaio 1927, del D.O.G. 7 novembre 1939, n. 1856.

Art. 21.

Acque minerali già riconosciute

1. I riconoscimenti delle acque minerali naturali in vendita alla data di entrata in vigore del presente decreto, ai sensi dell'art. 199 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e del regio decreto 28 settembre 1919, n. 1924, sedicesimo comma, sono sottoposti a revisione entro trentasei mesi dall'entrata in vigore del presente decreto con le modalità di cui all'art. 3. La domanda di revisione deve essere presentata entro tre mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

2. Il titolare dell'autorizzazione è tenuto a procedere all'adeguamento delle etichette di conformità alle norme contenute nel presente decreto entro un anno dall'entrata in vigore del presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 25 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

DE LORENZO, *Ministro della sanità*

MARTINAZZOLI, *Ministro per le riforme istituzionali e gli affari regionali*

Visto, *il Guardasigilli:* MARTELLI

ALLEGATO I

ELENCO DEI PARAMETRI

A. PARAMETRI ORGANOLETTICI

	Parametri	Espressione dei risultati (¹)	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
1	Colore	mg/l scala Pt/Co	1	20	
2	Torbidità	mg/l SiO_2 unità Jackson	1 0,4	10 4	Misurazione a volte sostituita da quella della trasparenza, determinata in metri sul disco di Secchi : NG : 6 m CMA : 2 m
3	Odore	Tasso di diluizione	0	2 a 12 °C 3 a 25 °C	Da confrontare con le determinazioni gustative.
4	Sapore	Tasso di diluizione	0	2 a 12 °C 3 a 25 °C	Da confrontare con le determinazioni olfattive.

(¹) Se, sulla base della direttiva 71/354/CEE quale è stata da ultimo modificata, uno Stato membro utilizza nella legislazione nazionale adottata conformemente alla presente direttiva unità di misura diverse dalle unità indicate nel presente allegato, i valori così indicati devono avere lo stesso grado di precisione.

B. PARAMETRI CHIMICO-FISICI (in relazione con la struttura naturale delle acque)

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
5	Temperatura	°C	12	25	
6	Concentrazione di ioni idrogeno	pH	6,5 ≤ pH ≤ 8,5		L'acqua non dovrebbe essere aggressiva. I valori pH non sono applicabili ad acque in recipienti chiusi. Valore massimo ammissibile : 9,5.
7	Conduttività	uS cm^{-1} a 20 °C	400		In corrispondenza con la mineralizzazione delle acque. Valori corrispondenti alla resistività espressa in ohm/cm : 2 500.

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
8	Cloruri	mg/l Cl	25		Concentrazione approssimativa oltre la quale si corre il rischio di effetti: 200 mg/l.
9	Solfati	mg/l SO_4	25	250	
10	Silice	mg/l SiO_2			Vedi articolo 8.
11	Calcio	mg/l Ca	100		
12	Magnesio	mg/l Mg	30	50	
13	Sodio	mg/l Na	20	175 (a partire dal 1987 e con una percentuale di conformità 90) 150 (a partire dal 1987 e con una percentuale di conformità 80) (queste percentuali di conformità vanno calcolate per un periodo di riferimento di 3 anni)	I valori di questo parametro tengono conto delle raccomandazioni di un gruppo di lavoro dell'OMS (L'Aia, maggio 1978) in merito a una riduzione progressiva dell'attuale apporto quotidiano totale di cloruro di sodio a 6 grammi. La Commissione presenterà al Consiglio a decorrere dal 1° gennaio 1984 relazioni sull'evoluzione concernente l'ingestione quotidiana totale di cloruro di sodio da parte della popolazione. In tali relazioni la Commissione esaminerà in che misura la CMA di 120 mg/l citata dal gruppo di lavoro dell'OMS sia necessaria per raggiungere un livello soddisfacente per l'ingestione totale di cloruro di sodio e proporrà eventualmente al Consiglio un nuovo valore CMA per il sodio e un termine entro il quale raggiungere tale valore. La Commissione presenterà al Consiglio, anteriormente al 1° gennaio 1984, una relazione sul problema se il periodo di riferimento di tre anni relativo al calcolo delle percentuali di conformità sia scientificamente fondato o no.
14	Potassio	mg/l K	10	12	
15	Alluminio	mg/l Al	0,05	0,2	
16	Durezza totale				Vedi tabella F, pagina 23.
17	Residuo secco	mg/l dopo essiccamento a 180 °C		1 500	
18	Ossigeno disciolto	% O_2 di saturazione			Valore di saturazione a > 75 % salvo per le acque sotterranee.
19	Anidride carbonica libera	mg/l CO_2			L'acqua non dovrebbe essere aggressiva.

C. PARAMETRI CONCERNENTI SOSTANZE INDESIDERABILI (in quantità eccessive) [1]

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
20	Nitrati	mg/l NO_3	25	50	
21	Nitriti	mg/l NO_2		0,1	
22	Ammoniaca	mg/l NH_4	0,05	0,5	
23	Azoto Kjeldahl (esclusi N di NO_2 e NO_3)	mg/l N		1	
24	Ossidabilità ($KMnO_4$)	mg/l O_2	2	5	Misurazione eseguita a caldo e in ambiente acido.
25	Carbonio organico totale (TOC)	mg/1 C			Deve essere ricercata qualsiasi causa d'aumento delle concentrazioni normali
26	Idrogeno solforato	µg/l S		Non rilevabile organoletticamente	
27	Sostanze estraibili con cloroformio	Residuo secco mg/l	0,1		
28	Idrocarburi disciolti o emulsionati (dopo estrazione con etere); oli minerali	µg/l		10	
29	Fenoli (indice fenoli)	µg/l C_6H_5OH		0,5	Esclusi i fenoli naturali che non reagiscono al cloro.
30	Boro	µg/l B	1 000		
31	Tensioattivi (che reagiscono al blu di metilene)	µg/l (lauryl solfato)		200	

[1] Talune di queste sostanze possono anche essere tossiche se sono presenti in quantità molto forti.

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
32	Altri composti organoclorurati che non rientrano nel parametro n. 55	μg/l	1		La concentrazione in organo-alogenati deve essere nella misura del possibile ridotta.
33	Ferro	μg/l Fe	50	200	
34	Manganese	μg/l Mn	20	50	
35	Rame	μg/l Cu	100 All'uscita degli impianti di pompaggio e/o di preparazione e degli impianti annessi 3 000 Dopo 12 ore di ristagno nella canalizzazione e al rubinetto del consumatore		Oltre i 3 000 μg/l possono apparire sapore astringente, colorazione e corrosione.
36	Zinco	μg/l Zn	100 All'uscita dagli impianti di pompaggio e/o di preparazione e dagli impianti annessi 5 000 Dopo 12 ore di ristagno nella canalizzazione e al rubinetto dal consumatore.		Oltre i 5 000 μg/l possono apparire sapore astringente, opalescenza e depositi granulosi.
37	Fosforo	μg/l P_2O_5	400	5 000	

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
38	Fluoro	µg/l F 8—12 °C 25—30 °C		 1 500 700	CMA variabile secondo la temperatura media della zona geografica considerata.
39	Cobalto	µg/l Co			
40	Materie in sospensione		Assenza		
41	Cloro residuo	µg/l			Vedi articolo 8
42	Bario	µg/l Ba	100		
43	Argento	µg/l Ag		10	Se in un caso eccezionale si fa un uso non sistematico dell'argento per il trattamento delle acque, può essere ammesso un valore CMA di 80 µg/l.

D. PARAMETRI CONCERNENTI SOSTANZE TOSSICHE

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
44	Arsenico	µg/l As		50	
45	Berillio	µg/l Be			
46	Cadmio	µg/l Cd		5	
47	Cianuri	µg/l CN		50	
48	Cromo	µg/l Cr		50	
49	Mercurio	µg/l Hg		1	
50	Nichelio	µg/l Ni		50	
51	Piombo	µg/l Pb		50 (in acqua corrente)	In caso di impianti di piombo, il tenore di piombo non dovrebbe essere superiore a 50 µg/l in un campione prelevato in acqua corrente. Se il campione è prelevato direttamente o in acqua corrente e se il tenore di piombo supera frequentemente o sensibilmente 100 µg/l, si debbono adottare adeguate misure per ridurre i rischi di esposizione al piombo per il consumatore.

	Parametri	Espressione dei risultati	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
52	Antimonio	µg/l Sb		10	
53	Selenio	µg/l Se		10	
54	Vanadio	µg/l V			
55	Antiparassitari e prodotti assimilabili	µg/l			Per antiparassitari e prodotti assimilabili si intendono:
	— per componente separato			0,1	— insetticidi: — organoclorurati persistenti — organofosforati — carbammati
	— in totale			0,5	— erbicidi — fungicidi — PCB e PCT
56	Idrocarburi policiclici aromatici	µg/l		0,2	Sostanze di riferimento: — fluorantene — benzo 3,4 fluorantene — benzo 11,12 fluorantene — benzo 3,4 pirene — benzo 1,12 perilene — indeno (1, 2, 3 — cd) pirene.

E. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Parametri	Risultati: volume del campione in ml	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	
				Metodo membrana	Metodo provette multiple (NPP)
57	Coliformi totali (¹)	100	—	0	NPP<1
58	Coliformi fecali	100	—	0	NPP<1
59	Streptococchi fecali	100	—	0	NPP<1
60	Clostridi solfitoriduttori	20	—	—	NPP≤1

Le acque destinate al consumo umano non devono contenere organismi patogeni.

Al fine di completare, per quanto necessario, l'esame microbiologico delle acque destinate al consumo umano, è necessario ricercare, oltre i germi previsti nella tabella E, i germi patogeni, in particolare:
— le salmonelle,
— gli stafilococchi patogeni,
— i batteriofagi fecali,
— gli enterovirus.

D'altra parte, tali acque non dovrebbero contenere
— né organismi parassiti,
— né alghe,
— né altri elementi figurati (animali microscopici).

(¹) Con riserva che sia esaminato un numero sufficiente di campioni (95 % di risultati conformi).

	Parametri		Risultati: volume del campione in ml	Numero guida (NG)	Concentrazione massima ammissibile (CMA)	Osservazioni
61	Computo dei germi totali per le acque fornite al consumo	37 °C	1	10 (¹) (²)	—	
		22 °C	1	100 (¹) (²)	—	
62	Computo dei germi totali per le acque imbottigliate	37 °C	1	5	20	Gli Stati membri possono, sotto la propria responsabilità, purché siano rispettati i parametri 57, 58, 59, 60 e siano assenti gli organismi patogeni, imbottigliare acque, per il loro uso interno, in cui il computo dei germi totali superi i valori CMA prescritti per il parametro 62. I valori CMA devono essere misurati nelle 12 ore successive all'imbottigliamento: l'acqua dei campioni è mantenuta ad una temperatura costante durante tale periodo di 12 ore.
		22 °C	1	20	100	

(¹) Per le acque disinfettate i valori corrispondenti devono essere nettamente inferiori all'uscita dagli impianti di trattamento.
(²) Per ogni superamento di tali valori, che persista durante prelievi successivi, si deve procedere a verifica.

ALLEGATO II

MODELLI E FREQUENZA DELLE ANALISI TIPO

A. TABELLA DEI METODI D'ANALISI TIPO (Parametri da prendere in considerazione per i controlli)

	Analisi tipo / Parametri da prendere in considerazione	Controllo minimo (C 1)	Controllo normale (C 2)	Controllo periodico (C 3)	Controllo occasionale per situazioni particolari o accidentali (C 4)
A	PARAMETRI ORGANOLETTICI	Odore (¹) Sapore (¹)	Odore Sapore Morbidità (aspetto)	Analisi del controllo normale + Altri parametri secondo nota (⁴)	La competente autorità nazionale degli Stati membri stabilirà i parametri (⁵), secondo le circostanze, prendendo in considerazione tutte le condizioni che potrebbero avere effetti negativi sulla qualità dell'acqua potabile fornita al consumatore.
B	PARAMETRI CHIMICO-FISICI	Conduttività o altro parametro chimico-fisico Cloro residuo (³)	Temperatura (²) Conduttività o un altro parametro chimico-fisico pH Cloro residuo (³)		
C	PARAMETRI INDESIDERABILI		Nitrati Nitriti Ammoniaca		
D	PARAMETRI TOSSICI				
E	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali o germi totali a 22° e 37° Coliformi fecali	Coliformi totali Coliformi fecali Germi totali a 22° e 37°		

NOTA: Occorre aggiungere un'analisi, detta di primo esame, condotta specialmente prima di iniziare lo sfruttamento di una risorsa. I parametri da considerare sarebbero quelli dell'analisi di controllo normale ai quali si potrebbero aggiungere, fra l'altro, varie sostanze tossiche o indesiderabili secondo supposizione. L'elenco sarebbe stabilito dalle competenti autorità nazionali.

(¹) Valutazione qualitativa.

(²) Tranne per le acque fornite in recipienti.

(³) O altre sostanze e solo in caso di trattamento.

(⁴) Questi parametri saranno determinati dalla competente autorità nazionale prendendo in considerazione tutte le condizioni che potrebbero alterare la qualità dell'acqua potabile fornita al consumatore e che potrebbero permettere la valutazione dell'equilibrio ionico dei costituenti.

(⁵) L'autorità nazionale competente potrà avvalersi di parametri diversi da quelli indicati nell'allegato I della presente direttiva.

B. TABELLA DELLA FREQUENZA MINIMA DELLE ANALISI TIPO (3)

Volume d'acqua prodotto o distribuito m³/giorno	Popolazione interessata (base di calcolo: 200 l/giorno per abitante)	Analisi C_1	Analisi C_2	Analisi C_3	Analisi C_4
		Numero di prelievi/anno	Numero di prelievi/anno	Numero di prelievi/anno	
100	500	(1)	(1)	(1)	Frequenza che dovrà essere determinata dalle autorità nazionali competenti secondo le situazioni particolari
1 000	5 000	(1)	(1)	(1)	
2 000	10 000	12	3	(1)	
10 000	50 000	60	6	1	
20 000	100 000	120	12	2	
30 000	150 000	180	18	3	
60 000	300 000	360 (2)	36	6	
100 000	500 000	360 (2)	60	10	
200 000	1 000 000	360 (2)	120 (2)	20 (2)	
1 000 000	5 000 000	360 (2)	120 (2)	20 (2)	

(1) Frequenza a discrezione delle autorità nazionali competenti. Tuttavia, per le acque destinate alle industrie alimentari, il controllo deve essere fatto almeno una volta all'anno.

(2) Le competenti autorità nazionali dovranno adoperarsi per aumentare tale frequenza per quanto è loro consentito dai mezzi disponibili.

(3) a) Per le acque che devono subire un trattamento di disinfezione, la frequenza delle analisi microbiologiche va raddoppiata.
b) In caso di frequenza elevata, si raccomanda di procedere al prelievo di campioni ad intervalli quanto più possibile regolari.
c) Qualora i valori dei risultati dei campioni prelevati negli anni precedenti siano costanti e significativamente migliori dei limiti previsti dall'allegato I e non sia stato scoperto alcun fattore capace di diminuire la qualità dell'acqua, le frequenze minime delle analisi sopra indicate possono essere ridotte:
— per le acque superficiali, di un fattore 2, ad eccezione delle frequenze riguardanti le analisi microbiologiche;
— per le acque sotterranee, di un fattore 4, fatte salve le disposizioni della precedente lettera a).

F. CONCENTRAZIONE MINIMA RICHIESTA PER LE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO CHE SONO STATE SOTTOPOSTE AD UN TRATTAMENTO DI ADDOLCIMENTO

	Parametri	Espressione dei risultati	Concentrazione minima richiesta (acque addolcite)	Osservazioni
1	Durezza totale	mg/l Ca	60	Calcio o cationi equivalenti
2	Concentrazione di ioni idrogeno	pH		L'acqua non dovrebbe essere aggressiva
3	Alcalinità	mg/l HCO_3	30	
4	Ossigeno disciolto			

NB.: Le disposizioni relative alla durezza, alla concentrazione di ioni idrogeno, all'ossigeno disciolto e al calcio si applicano anche alle acque provenienti da dissalazione.
Qualora per la sua durezza naturale eccessiva l'acqua sia addolcita conformemente alla tabella F, prima di essere fornita al consumo, il suo tenore di sodio può in casi eccezionali essere superiore ai valori figuranti nella colonna delle concentrazioni massime ammissibili. Si cercherà tuttavia di mantenere detto tenore al livello più basso possibile e non si potrà prescindere dagli imperativi imposti dalla tutela della salute pubblica.

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA LE VARIE UNITÀ DI MISURA DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

	Grado francese	Grado inglese	Grado tedesco	Milligrammi di Ca	Millimoli di Ca
Grado francese	1	0,70	0,56	4,008	0,1
Grado inglese	1,43	1	0,80	5,73	0,143
Grado tedesco	1,79	1,25	1	7,17	0,179
Milligrammi di Ca	0,25	0,175	0,140	1	0,025
Millimoli di Ca	10	7	5,6	40,08	1

3 - Libreria - S.O. n. 31

ALLEGATO III

METODI ANALITICI DI RIFERIMENTO

A. PARAMETRI ORGANOLETTICI

1 Colore	Metodo fotometrico secondo gli standard della scala Pt/Co
2 Torbidità	Metodo turbidimetrico — Metodo alla formasina — Metodo Secchi
3 Odore	Per diluizioni successive, misurazioni effettuate a 12 °C o a 25 °C
4 Sapore	Per diluizioni successive, misurazioni effettuate a 12 °C o a 25 °C

B. PARAMETRI CHIMICO-FISICI

5 Temperatura	Termometria
6 Concentrazione di ioni idrogeno	Elettrometria
7 Conduttività	Elettrometria
8 Cloruri	Titolometria — Metodo Mohr
9 Solfati	Gravimetria — Complessometria — Spettrofotometria
10 Silice	Spettrofotometria d'assorbimento
11 Calcio	Assorbimento atomico — Complessometria
12 Magnesio	Assorbimento atomico
13 Sodio	Assorbimento atomico
14 Potassio	Assorbimento atomico
15 Alluminio	Assorbimento atomico — Spettrofotometria d'assorbimento
16 Durezza totale	Complessometria
17 Residuo secco	Pesata dopo essiccamento a 180 °C
18 Ossigeno disciolto	Metodo di Winkler — Metodo con elettrodi specifici
19 Anidride carbonica libera	Acidometria

C. PARAMETRI CONCERNENTI LE SOSTANZE INDESIDERABILI

20 Nitrati	Spettrofotometria d'assorbimento — Metodo con elettrodi specifici
21 Nitriti	Spettrofotometria d'assorbimento
22 Ammoniaca	Spettrofotometria d'assorbimento
23 Azoto Kjeldahl	Ossidazione — Titrimetria/Spettrofotometria d'assorbimento
24 Ossidabilità	$KMnO_4$ ad ebollizione per 10 minuti in ambiente acido
25 Carbonio organico totale (TOC)	—

26 Idrogeno solforato	Spettrofotometria d'assorbimento
27 Sostanze estraibili col cloroformio	Estrazione liquido/liquido mediante cloroformio purificato a pH neutro pesata dal residuo
28 Idrocarburi (disciolti o emulsionati); oli minerali	Spettrofotometria d'assorbimento infrarosso
29 Fenoli (indice fenoli)	Spettrofotometria di assorbimento, metodo della paranitranilina e metodo dell'ammino-4-antipirina
30 Boro	Assorbimento atomico — Spettrofotometria d'assorbimento
31 Tensioattivi (che reagiscono al blu di metilene)	Spettrofotometria di assorbimento al blu di metilene
32 Altri composti organoclorurati	Cromatografia in fase gassosa o liquida dopo estrazione mediante appropriati solventi e purificazione — Identificazione se necessario dei costituenti delle miscele. Determinazione quantitativa
33 Ferro	Assorbimento atomico — Spettrofotometria di assorbimento
34 Manganese	Assorbimento atomico — Spettrofotometria di assorbimento
35 Rame	Assorbimento atomico — Spettrofotometria di assorbimento
36 Zinco	Assorbimento atomico — Spettrofotometria di assorbimento
37 Fosforo	Spettrofotometria di assorbimento
38 Fluoro	Spettrofotometria di assorbimento — Metodo con elettrodi specifici
39 Cobalto	—
40 Sostanze in sospensione	Metodo per filtrazione su membrana porosa 0,45 µ o centrifugazione (tempo minimo 15 minuti e accelerazione media da 2 800 a 3 200 g) essiccazione a 105 °C e pesatura
41 Cloro residuo	Titrimetria — Spettrofotometria di assorbimento
42 Bario	Assorbimento atomico

D. PARAMETRI CONCERNENTI LE SOSTANZE TOSSICHE

43 Argento	Assorbimento atomico
44 Arsenico	Spettrofotometria di assorbimento — Assorbimento atomico
45 Berillio	—
46 Cadmio	Assorbimento atomico
47 Cianuri	Spettrofotometria di assorbimento
48 Cromo	Assorbimento atomico — Spettrofotometria di assorbimento
49 Mercurio	Assorbimento atomico
50 Nichelio	Assorbimento atomico
51 Piombo	Assorbimento atomico
52 Antimonio	Spettrofotometria di assorbimento

53 Selenio	Assorbimento atomico
54 Vanadio	—
55 Antiparassitari e prodotti assimilabili	Vedi metodo del n. 32
56 Idrocarburi policiclici aromatici	Misurazione dell'intensità di fluorescenza nell'ultravioletto dopo estrazione all'etano — Cromatografia in fase gassosa e misurazione dell'intensità di fluorescenza nell'ultravioletto dopo cromatografia di strati sottili — Misure comparative nei confronti di una miscela di sei sostanze-campione aventi la medesima concentrazione (¹)

E. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

57 (²) Coliformi totali	Fermentazione in più provette — Trapianto delle provette positive su terreno di conferma — Computo secondo il sistema M.P.N. (most problable number = numero più probabile) oppure
58 (²) Coliformi fecali	Filtrazione su membrana e coltura sul terreno adeguato quale agar al lattosio al tergitol, endo agar, brodo al teepol 0,4 %, trapianto e identificazione delle colonie sospette Per i coliformi totali, temperatura di incubazione 37 °C Per i coliformi fecali, temperatura di incubazione 44 °C
59 (²) Streptococchi fecali	Metodo all'azide di sodio (Litsky). Computo secondo il numero più probabile (M.P.N.) Filtrazione su membrana e coltura su terreno adeguato
60 (²) Clostridi solfitoriduttori	Dopo il riscaldamento del campione a 80 °C, computo delle spore mediante: — semina in terreno con glucosio, solfito e ferro, e computo delle colonie con alone nero; — filtrazione su membrana, deposito del filtro rovesciato in ambiente con glucosio, solfito e ferro, ricoperto di agar, computo delle colonie nere; — ripartizione in tubi in terreno « D.R.C.M. » (Differential reinforced clostridial medium), trapiantoo dei tubi neri in ambiente con latte tornasolato — Computo secondo il sistema M.P.N.
61/62 (²) Germi totali	Inoculazione mediante incorporazione in gelatina vegetale nutritiva

ANALISI COMPLEMENTARI

Salmonelle	Concentrazione mediante filtrazione su membrana. Inoculazione su terreno di prearricchimento. Arricchimento, trapianto su agar di isolamento — Identificazione
Stafilococchi patogeni	Filtrazione su membrana e coltura in ambiente specifico (per es. terreno ipersalato di Chapman). Rilevamento dei caratteri di patogenicità

(¹) Sostanze-campione da prendere in considerazione: fluorantene, benzo-3,4 fluorantene, benzo-11, 12 fluorantene, benzo-3,4 pirene, benzo-1,12 perilene, indeno (1, 2, 3-cd) pirene.

(²) Osservazioni: Per quanto riguarda il periodo di incubazione, si osserva che esso è in generale di 24 o di 48 ore, ad eccezione dei germi totali per i quali è di 48 o 72 ore.

Batteriofagi fecali	**Tecnica di Guelin**
Enterovirus	**Concentrazione per filtrazione, per flocculazione o per centrifugazione e identificazione**
Protozoi	**Concentrazione per filtrazione su membrana, esame microscopico, analisi di patogenicità**
Animali microscopici (vermi — larve)	**Concentrazione per filtrazione su membrana — Esame microscopico — Analisi di patogenicità**

F. CONCENTRAZIONE MINIMA RICHIESTA

Alcalinità	**Acidometria con metilarancio**

92G0142

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 106.

Attuazione della direttiva 88/136/CEE in materia di precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 61 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 88/316/CEE del Consiglio del 7 giugno 1988, recante modifica della direttiva 75/106/CEE per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro e dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

1. All'art. 1 del decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, nel testo risultante dalle modifiche introdotte con l'art. 1 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 825, è aggiunto il seguente comma:

«Sono esclusi dal campo di applicazione del presente decreto gli imballaggi preconfezionati contenenti i prodotti elencati nella tabella dell'allegato I:

punto 1, lettera *a)*, qualora presentino volumi nominali inferiori a 0,25 litri e siano destinati ad uso professionale;

punto 2, lettera *a)*, e punto 4, qualora siano destinati al vettovagliamento di aerei, navi e treni, oppure alla vendita in negozi con articoli esenti da tributi doganali».

Art. 2.

1. Il secondo comma dell'art. 4 del decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, nel testo risultante dalle modifiche introdotte con l'art. 1, comma 1, della legge 16 febbraio 1987, n. 47, è sostituito dal seguente:

«I preimballaggi CEE e quelli di tipo diverso contenenti uno dei liquidi di cui ai punti 1, lettera *a)* e *b)*, 2, lettera *a)*, e 4 della tabella dell'allegato I possono essere liberamente immessi sul mercato soltanto se i loro volumi nominali corrispondono a quelli indicati nella predetta tabella per gli stessi liquidi, secondo le modalità ivi specificate».

Art. 3.

1. L'allegato I del decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 641, quale risultante dalle sostituzioni introdotte con l'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 825, e con l'art. 4 della legge 16 febbraio 1987, n. 47, è sostituito dall'allegato I del presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 25 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

Visto, *il Guardasigilli:* MARTELLI

(La sigla TDC vale per «Tariffa doganale comune») ALLEGATO I

AMMESSI A TITOLO TRANSITORIO

I Liquidi	II Ammessi a titolo definitivo	III 31 dicembre 1983	IV 31 dicembre 1985	V 31 dicembre 1988	VI 31 dicembre 1990	VII 31 dicembre 1991	VIII 31 dicembre 1992
1. *a)* Vini di uve fresche; mosti di uve fresche mutizzati con alcole, comprese le mistelle ad eccezione dei vini di cui alle sottovoci 22,05 A e B della tariffa doganale comune e dei vini liquorosi (TDC: ex 22,05 C); mosti di uve parzialmente fermentati, anche autizzati con metodi diversi dall'aggiunta di alcole (TDC: 22,04)	0,100, 0,187 (1), 0,250, 0,375, 0,500, 0,750, 1,00, 1,50, 2,00, 3,00, 4,00, 5,00, 6,00, 8,00, 9,00, 10,00	[0,19, 0,20, 0,25, 0,36, 0,385, 0,475, 0,68, 0,72, 0,77, 0,95, 1,49, 1,75, 1,88, 2,10, 3,78] (2)	0,73 (3), [0,19, 0,36, 0,475, 0,72, 0,95, 1,75, 1,88] (2) (4)	[0,35, 0,70] (3), 1,25 (5), [0,24, 0,46, 0,64, 0,68, 0,73, 0,99] (4)			[0,46, 0,68, 0,70, 0,98] (4)
b) Vini paglierini, che hanno diritto alle seguenti denominazioni di origine: Cotes du Jura, Arbois, L'Etoil, Chateau-Chalun	0,62						
c) Sidro, sidro di pere, idromele ed altre bevande fermentate, non spumanti (TDC: 22,07 B II)	0,10, 0,25, 0,375, 0,50, 0,75, 1,00, 1,50, 2,00, 3,00			0,35, 0,70			
d) Vermut ed altri vini di uve fresche aromatizzati con piante e sostanze aromatiche (TDC: 22,06) e vini liquorosi (TDC: ex 22,05 C)	0,05 fino a 0,10, 010, 0,20, 0,375, 0,50, 0,75, 1,00, 1,50, 3,00, 5,00						
2. *a)* Vini spumanti: (TDC: 22,05 A) vini presentati in bottiglie chiuse con tappo a forma di «fungo» tenute da fermagli o legacci; vini altrimenti presentati ed aventi una sovrappressione uguale o superiore ad 1 bar ma inferiore a 3 bar, misurata alla temperatura di 20 gradi centigradi (TDC: 22,05 b)	0,125, 0,20, 0,375, 0,75, 1,50, 3,00, 4,50, 6,00, 9,00			[0,10, 0,25, 0,70] (5)	Tutti i volumi specificati nella nota (6)		
b) Sidro, sidro di pere, idromele ed altre bevande fermentate, spumanti (TDC: 22,07 B I)	0,10, 020, 0,375, 0,75, 1,00, 1,50, 3,00			0,125			
3. *a)* Birra (TDC: 22,03) ad eccezione della birra a fermentazione spontanea.	0,25, 0,33, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 3,00 4,00, 5,00			0,35 (5)			
b) Birra a fermentazione spontanea	0,25, 0,375, 0,75						
4. Alcole etilico non denaturato avente titolo alcolometrico inferiore a 80 per cento volume; acquaviti liquori ed altre bevande alcoliche composte (dette estratti concentrati) per la fabbricazione delle benvande (TDC: 22,09)	0,02, 0,03, 0,04, 0,05, 0,071 (7), 0,10 (8), 0,20, 0,35, 0,50, 0,70, 1,00, 1,125 (9), 1,50, 2,00, 2,50, 3,00, 4,50, [5,00, 10,00] (9)					0,375, 0,75. Tutti i volumi specificati nella nota (10)	

I Liquidi	II Ammessi a titolo definitivo	III 31 dicembre 1983	IV 31 dicembre 1985	V 31 dicembre 1988	VI 31 dicembre 1990	VII 31 dicembre 1991	VIII 31 dicembre 1992
5. Aceti commestibili e loro succedanei commestibili (TDC: 22,10)	0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 5,00						
6. Olio d'oliva (TDC: 15,17 A) ed altri oli commestibili (TDC: 15,07 D II)	0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 3,00, 5,00 10,00						
7. Latte fresco, non concentrato nè zuccherato (TDC: ex 04,01), esclusi yogurt, kephir, latte cagliato, siero di latte e altri tipi di latte fermentati o acidificati	0,20, 0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00			0,10			
— Bevande provenienti dal latte (TDC: 22,02 B)							
8. *a)* Acqua, acque minerali, acque gassose (TDC: 22,01)	0,125, 0,20, 0,25, 0,33, 0,50, 0,75, 1,00, 1,50, 2,00			Tutti i volumi inferiori a 0,20, 0,35, 0,45, 0,46, 0,70, 0,90, 0,92, 1,25			
b) Limonate, acque gassose aromatizzate (comprese le acque minerali aromatizzate) ed altre bevande non alcoliche non contenenti latte o sostanze grasse provenienti dal latte (TDC: 22,02 A), esclusi i succhi di frutta e di ortaggi di cui alla voce 30,07 della TDC e i concentrati	0,125, 0,20, 0,25, 0,33, 0,50, 0,75, 1,00, 1,50, 2,00			Tutti i volumi inferiori a 0,20, 0,70			
c) Bevande etichettate come aperitivi analcolici	0,10						
9. Succhi di frutta (compresi i mosti d'uva) o di ortaggi, non fermentati, senza aggiunta di alcole, anche addizionati di zuccheri di cui alla sottovoce 20,07 B della TDC, nettari di frutta (direttiva 75/726 CEE del Consiglio, del 17 novembre 1975, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti succhi di frutta e taluni prodotti simili	0,125, 0,20, 0,25, 0,33, 0,50, 0,75, 1,00, 1,50, 2,00			Tutti i volumi inferiori a 0,125, 0,70, 0,18, 0,35 (unicamente in lattina)			

NOTE: I volumi nominali riportati nella tabella sono espressi in litri.

Per gli imballaggi preconfezionati secondo volumi nominali già ammessi a titolo transitorio è consentita la commercializzazione fino all'esaurimento delle scorte dei contenitori.

(1) Valore destinato unicamente al vettovagliamento di aerei, navi e treni, nonché alla vendita in negozi con articoli esenti da dogana.

(2) A condizione che i volumi nominali previsti siano contenuti in imballaggi conformi alle disposizioni di cui all'articolo 30 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

(3) Esclusivamennte per i prodotti circolanti sul territorio nazionale con destinazione a Paesi che ammettono questo volume. Per i prodotti destinati al mercato nazionale la commercializzazione è consentita solo fino al 31 dicembre 1982.

(4) Esclusivamennte per i prodotti commercializzati in imballaggi a rendere e rispondenti alle seguenti condizioni: quelli della quarta colonna solo se destinati al mercato nazionale o extracomunitario, quelli della quinta e ottava colonna solo se circolanti nel territorio nazionale con destinazione a Paesi che ammettono questo volume.

(5) Esclusivamente per i prodotti circolanti sul territorio nazionale con destinazione a Paesi che ammettono questi volumi.

(6) Tutti i volumi nominali previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, a condizione che i relativi imballaggi siano conformi alle disposizioni dello stesso decreto.

(7) Esclusivamente per i prodotti circolanti nel territorio nazionale con destinazione all'Irlanda e al Regno Unito.

(8) Per le bevande alcoliche con aggiunta di acqua gassosa o di soda, tutti i volumi inferiori a 0,10 litri sono ammessi a titolo definitivo.

(9) Esclusivamente per gli imballaggi preconfezionati destinati ad uso professionale.

(10) Tutti i volumi nominali previsti dal R.D.L. 2 febbraio 1933, n. 23, a condizione che i relativi imballaggi siano conformi alle disposizioni dello stesso decreto.

92G0143

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 107.

Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 88/388/CEE del Consiglio del 22 giugno 1988 e della direttiva 91/71/CEE della Commissione del 16 gennaio 1991, relative al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri nel settore degli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari e dei materiali di base per la loro preparazione;

Visto, altresì, l'art. 2 della legge 29 dicembre 1990, n. 428;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 novembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina la produzione, il commercio e la vendita degli «aromi» impiegati o destinati ad essere impiegati nei o sui prodotti alimentari per conferire loro odore, gusto o entrambi e dei materiali di base utilizzati per la produzione degli aromi.

2. Le norme del presente decreto non si applicano:

a) alle sostanze ed ai prodotti commestibili destinati ad essere consumati come tali, con o senza ricostituzione;

b) alle sostanze che hanno esclusivamente gusto dolce, acido o salato;

c) alle materie di origine vegetale o animale aventi proprietà aromatizzanti intrinseche, purché non impiegate come fonti di aromi.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

a) aromi: le sostanze aromatizzanti, le preparazioni aromatiche, gli aromatizzanti di trasformazione, gli aromatizzanti di affumicatura e loro miscele;

b) sostanza aromatizzante: una determinata sostanza chimica dotata di proprietà aromatizzanti e ottenuta:

1) con procedimenti fisici, comprese la distillazione e la estrazione con solventi, oppure con procedimenti enzimatici o microbiologici a partire da una materia di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali di preparazione di prodotti alimentari, comprese l'essiccazione, la torrefazione e la fermentazione;

2) per sintesi chimica, o isolata a mezzo di procedimenti chimici e chimicamente identica ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale descritto al numero 1);

3) per sintesi chimica, ma non identica chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in una materia di origine vegetale o animale descritta al numero 1);

c) preparazione aromatica: un prodotto diverso dalle sostanze definite alla lettera *b)*, numero 1), concentrato o meno, avente proprietà aromatizzanti ed ottenuto con opportuni procedimenti fisici, comprese la distillazione e l'estrazione con solventi, oppure con procedimenti enzimatici o microbiologici a partire da materie di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali per la preparazione di prodotti alimentari, comprese la essiccazione, la torrefazione e la fermentazione;

d) aromatizzante di trasformazione: un prodotto ottenuto, rispettando le prassi corrette di fabbricazione, mediante riscaldamento per non più di 15 minuti a temperatura non superiore a 180 °C di una miscela di ingredienti che non hanno necessariamente di per sé proprietà aromatizzanti e di cui almeno uno contiene azoto aminico e un altro è uno zucchero riduttore;

e) aromatizzante di affumicatura: un estratto di fumi impiegato nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti.

Art. 3.

Additivi, diluenti e solventi degli aromi

1. Gli aromi possono contenere prodotti alimentari e possono essere addizionati con gli additivi, i diluenti ed i solventi indicati nell'allegato I, alle condizioni e con le limitazioni stabilite nell'allegato stesso.

2. Gli additivi, i diluenti ed i solventi di cui al comma 1 devono rispondere alle caratteristiche di purezza stabilite nei decreti ministeriali emanati dal Ministero della sanità ai sensi degli articoli 5, primo comma, lettera *g)*, e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e, ove manchino, a quelle fissate dalla Farmacopea ufficiale.

Art. 4.

Miscele di aromi ed additivi

1. La produzione e la commercializzazione delle preparazioni nelle quali gli aromi sono miscelati con gli additivi alimentari sono consentite solo per l'impiego negli alimenti nei quali è autorizzato l'uso degli stessi additivi.

Art. 5.

Requisiti generali e specifici di purezza

1. Gli aromi non devono contenere:

a) elementi o sostanze in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana;

b) piombo, mercurio ed arsenico in quantità superiori ai valori riportati nell'allegato II.

2. Gli aromi di cui all'art. 2, comma 1, lettera *e)*, devono possedere i requisiti di purezza di cui all'allegato III.

Art. 6.

Limitazioni

1. L'impiego degli aromi non deve comportare la presenza, nei prodotti alimentari immessi in commercio, delle sostanze indesiderabili che figurano nell'allegato IV in quantità superiori a quelle stabilite nell'allegato stesso.

2. L'impiego degli aromi e di altri ingredienti alimentari che hanno proprietà aromatizzanti non deve comportare la presenza delle sostanze che figurano nell'allegato V in quantità superiori a quelle stabilite nell'allegato stesso.

3. L'impiego delle sostanze aromatizzanti indicate nell'allegato VI, è assoggettato alle limitazioni stabilite nell'allegato stesso.

4. Per i prodotti alimentari per i quali specifiche norme prevedono l'aromatizzazione con soli aromi naturali, è consentito l'impiego anche delle sostanze aromatizzanti di cui all'art. 2, comma 1, lettera *b)* numero 2) fatto salvo quanto previsto dal Regolamento CEE n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose nonché dal Regolamento CEE n. 1601/91 del Consiglio del 10 giugno 1991 relativo alla definizione, designazione e presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

Art. 7.

Aromatizzanti artificiali

1. Per l'aromatizzazione degli alimenti è consentito impiegare gli aromatizzanti artificiali riportati nell'allegato VII, alle condizioni stabilite nell'allegato stesso.

2. Gli aromatizzanti artificiali di cui al comma 1 devono rispondere ai requisiti di purezza stabiliti nell'allegato VIII.

Art. 8

Etichettatura degli aromi non destinati al consumatore finale

1. Gli aromi non destinati ad essere venduti al consumatore finale devono riportare sulla confezione o sul contenitore le seguenti indicazioni:

a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea:

b) la denominazione aroma oppure una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma;

c) la menzione per «prodotti alimentari», oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato;

d) l'enumerazione in ordine ponderale decrescente delle categorie delle sostanze aromatizzanti e delle preparazioni aromatiche presenti secondo la seguente classificazione:

1) aromatizzanti naturali, per le sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera *b)*, numero 1);

2) aromatizzanti identici a quelli naturali, per le sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera *b)*, numero 2);

3) aromatizzanti artificiali, per sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera *b)*, numero 3);

4) preparazioni aromatiche, per le preparazioni definite all'art. 2, comma 1, lettera *c)*;

5) aromatizzanti di trasformazione, per gli aromi definiti all'art. 2, comma 1, lettera *d)*;

6) aromatizzanti di affumicatura, per gli aromi definiti all'art. 2, comma 1, lettera *e)*;

e) nel caso di miscele di aromi con gli additivi, i diluenti ed i solventi di cui all'art. 3, comma 1, l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela:

1) delle categorie degli aromi secondo la classificazione di cui alla lettera *d)*;

2) dei nomi di ciascun additivo, diluente e solvente o il relativo numero di indentificazione «CEE»;

f) l'indicazione della quantità massima di ciascun componente o gruppo di componenti, comprese le sostanze di cui all'art. 3, primo comma, oggetto di limitazione quantitativa in un prodotto alimentare o un'adeguata informazione che consenta all'utilizzatore di rispettare le limitazioni stesse;

g) il lotto di fabbricazione ovvero un'indicazione che consenta di individuare la partita;

h) la quantità nominale.

2. Il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione che abbia lo stesso significato, può essere usato soltanto per gli aromi la cui componente aromatizzante contenga esclusivamente le sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera *b)*, numero 1) e le preparazioni aromatiche definite nell'art. 2, comma 1, lettera *c)*, o entrambe.

3. Se la denominazione di vendita dell'aroma contiene un riferimento ad un prodotto alimentare o ad una fonte di aromi, il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione che abbia lo stesso significato può essere usato soltanto se la componente aromatizzante sia stata ottenuta mediante procedimenti fisici o mediante procedimenti enzimatici o microbiologici o mediante procedimenti tradizionali di preparazione dei prodotti alimentari unicamente o quasi unicamente a partire dall'alimento o dalla fonte di aromi considerati.

4. In deroga al comma 1, le indicazioni di cui alle lettere *d)*, *e)* ed *f)* dello stesso comma possono figurare soltanto su un documento relativo al prodotto, il quale deve accompagnare o precedere la consegna, a condizione che l'indicazione «per la fabbricazione di prodotti alimentari e non destinato al dettaglio» sia apposta visibilmente sull'imballaggio o sul contenitore del prodotto in questione.

5. Le miscele di aromi e di additivi di cui all'art. 4 devono altresì riportare la dizione: «da utilizzare esclusivamente», seguita dalla denominazione degli alimenti cui la miscela è destinata.

6. Le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana a meno che l'informazione dell'acquirente non sia altrimenti garantita; dette indicazioni possono essere fornite in più lingue.

7. Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Art. 9.

Etichettatura degli aromi destinati al consumatore finale

1. Gli aromi destinati ad essere venduti al consumatore finale devono riportare sulla confezione o sul contenitore le seguenti indicazioni:

a) il termine «aroma» o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma;

b) la menzione «per prodotti alimentari», oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato;

c) il termine minimo di conservazione;

d) le condizioni particolari di conservazione e di utilizzazione;

e) le istruzioni per l'uso, qualora la loro omissione non consenta l'uso appropriato dell'aroma;

f) la quantità netta;

g) il nome o la ragione sociale e là sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità;

h) una indicazione che consenta di identificare il lotto;

i) nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela:

1) dell'aroma o degli aromi in questione, conformemente alla lettera *a)*;

2) dei nomi di ciascuna sostanza o materia o del numero di identificazione CEE.

2. Il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione che abbia un significato ragionevolmente equivalente può essere usato soltanto per gli aromi la cui componente aromatizzante contenga esclusivamente le sostanze aromatizzanti quali definite all'art. 2, comma 1, lettera *b)*, numero 1), o le preparazioni aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera *c)*, o entrambe.

3. Se la denominazione di vendita dell'aroma contiene un riferimento ad un prodotto alimentare o ad una fonte di aromi, il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione che abbia un significato sensibilmente equivalente può essere usato soltanto se la componente aromatizzante sia stata ottenuta mediante opportuni processi fisici, enzimatici o microbiologici oppure mediante processi tradizionali di preparazione dei prodotti alimentari unicamente o quasi unicamente a partire dall'alimento o dalla fonte di aromi considerati.

4. Le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana; dette indicazioni possono essere fornite in più lingue.

5. Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Art. 10.

Aromi destinati ad altri Paesi

1. Le norme del presente decreto non si applicano agli aromi destinati agli altri Paesi nonché a quelli impiegati per l'aromatizzazione di alimenti destinati agli altri Paesi.

2. La produzione degli aromi di cui al comma 1 è subordinata all'obbligo della comunicazione preventiva all'autorità sanitaria competente per territorio, informandone il Ministero della sanità.

3. È altresì subordinata all'obbligo della comunicazione preventiva all'autorità sanitaria competente per territorio, informandone il Ministero della sanità, la produzione di alimenti, con l'aggiunta di aromi di cui al comma 1, destinati agli altri Paesi.

Art. 11

Decretazione

1. Il Ministro della sanità, ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sentito il Consiglio superiore di sanità, adotta, con proprio regolamento, in attuazione di disposizioni comunitarie, prescrizioni riguardanti:

a) le fonti di aromi composti da prodotti alimentari nonché da erbe e da spezie normalmente considerate come alimenti;

b) le fonti di aromi composti da materie prime vegetali o animali non considerate normalmente come alimenti;

c) le sostanze aromatizzanti ottenute da materie prime vegetali o animali mediante opportuni procedimenti fisici oppure mediante procedimenti enzimatici o microbiologici;

d) le sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica oppure isolate chimicamente e chimicamente identiche a sostanze aromatizzanti contenute naturalmente nei prodotti alimentari nonché nelle erbe e nelle spezie normalmente considerate come alimenti;

e) le sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica oppure isolate chimicamente e chimicamente identiche a sostanze aromatizzanti contenute naturalmente nelle materie prime vegetali o animali non considerate normalmente come alimenti;

f) le sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi oppure isolate chimicamente, diverse da quelle di cui ai precedenti punti *d)* ed *f)*;

g) i materiali di base impiegati per la produzione di aromatizzanti di affumicatura oppure di aromatizzanti di trasformazione, nonché le condizioni di reazione impiegate per la loro preparazione;

h) l'impiego ed i metodi di produzione degli aromi, compresi i procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici per la produzione delle sostanze aromatizzanti di cui all'art. 2, comma 1, lettera *b)*, punto *1* e lettera *c)*;

i) gli addittivi necessari per il magazzinaggio e l'impiego degli aromi;

l) i coadiuvanti tecnologici che possono essere impiegati nella produzione degli aromi;

m) i prodotti impiegati per diluire e sciogliere gli aromi.

2. Il Ministro della sanità, ai sensi dell'art. 17 comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sentito il Consiglio superiore di sanità, adotta, con proprio regolamento, in attuazione di disposizioni comunitarie, prescrizioni riguardanti:

a) i metodi di analisi e le modalità per il prelievo dei campioni;

b) i criteri microbiologici applicabili agli aromi;

c) i criteri specifici di purezza;

d) i criteri di definizione relativi alle denominazioni più specifiche di cui all'art. 8, comma 1, lettera *b)*.

Art. 12.

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente decreto si applicano le disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e al decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

Art. 13.

1. Gli aromi prodotti in conformità alle disposizioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, possono essere commercializzati per sei mesi a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

2. Qualora gli aromi di cui al comma 1 siano destinati al consumatore finale la commercializzazione è consentita fino al 31 dicembre 1993.

3. I prodotti alimentari fabbricati entro dodici mesi dalla data dell'entrata in vigore del presente decreto con gli aromi di cui al comma 1 possono essere commercializzati fino al loro completo smaltimento.

Art. 14.
Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni degli articoli 3, commi 1 e 2; 4; 5; 6, commi 1, 2 e 3; 7 sono puniti con l'arresto sino ad un anno e con l'ammenda da lire sessantamila a lire sessanta milioni.

2. I contravventori alle disposizioni degli articoli 8 e 9 sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

3. I contravventori alle disposizioni dell'art. 10, commi 2 e 3, sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire cinque milioni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 25 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

DE LORENZO, *Ministro della sanità*

Visto, *Il Guardasigilli:* MARTELLI

ALLEGATO I

ADDITIVI, DILUENTI E SOLVENTI DEGLI AROMI

SOSTANZA	Dose massima di impiego nell'aroma (1)	Quantità massima che può essere apportata dall'aroma nell'alimento (1)
E 200 acido sorbico		
E 201 sodio sorbato	0,2%	20 mg/kg
E 202 potassio sorbato		
E 203 calcio sorbato		
E 210 acido benzoico		
E 211 sodio benzoato		
E 212 potassio benzoato	0,1%	10 mg/kg
E 213 calcio benzoato		
E 300 acido-L-ascorbico		
E 301 sodio-L-ascorbato	0,03%	3 mg/kg
E 302 calcio-L-ascorbato		
E 304 L-ascorbile palmitato	0,03% (2)	3 mg/kg
E 310 propile gallato		
E 311 ottile gallato	0,03% (2)	3 mg/kg
E 312 dodecile gallato		
E 320 butilidrossianisolo	0,03% (2)	3 mg/kg
E 331 sodio citrato		
E 400 acido alginico	0,2%	200 mg/kg
E 401 sodio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 402 potassio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 403 ammonio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 404 calcio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 406 agar - agar	2%	200 mg/kg
E 407 carragenine	2%	200 mg/kg
E 410 farina di semi di carrube	2%	200 mg/kg
E 412 farina di semi di guar	2%	200 mg/kg
E 413 gomma adragante	2%	
E 414 gomma arabica	S.B.T.I. (3)	
E 415 gomma xantano	2%	200 mg/kg
E 440 pectina	2%	200 mg/kg
E 460 cellulosa microcristallina	S.B.T.I. (3)	
E 461 metilcellulosa	2%	150 mg/kg
E 466 carbossimetilcellulosa	2%	150 mg/kg
E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 *a)* esteri acetici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 *b)* esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 *c)* esteri citrici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 *d)* esteri tartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 *e)* esteri misti aceticotartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	150 mg/kg
E 473 esteri del saccarosio con acidi grassi alimentari	3%	60 mg/kg
Amidi modificati di cui alla Parte II dell'allegato al D.M. 3 maggio 1971	2%	200 mg/kg
504 magnesio carbonato	2%	400 mg/kg
551 biossido di silicio idrato	0,5%	100 mg/kg

(1) Si applicano le disposizioni stabilite nei decreti ministeriali emanati dal Ministro della sanità ai sensi degli articoli 5, primo comma, lettera *g)*, e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

(2) Limitatamente agli aromi a base di oli essenziali.

(3) Limitatamente agli aromi in pasta, in polvere e negli aromi insolubili in acqua, sotto forma di emulsione.

SOSTANZA	Dose massima di impiego nell'aroma	Quantità massima che può essere apportata dall'aroma all'alimento
E 420 Sorbitolo	S.B.T.I.	2000 mg/kg
E 422 Glicerolo	S.B.T.I.	2000 mg/kg
1,2 Propilenglicole	S.B.T.I.	1000 mg/kg
Di e tri-acetato di glicerolo	S.B.T.I.	
Trietilcitrato	S.B.T.I.	120 mg/kg
Alcool etilico	S.B.T.I.	
Acqua	S.B.T.I.	

ALLEGATO II

TENORI TOLLERABILI DI TALUNI METALLI PESANTI NEGLI AROMI

Arsenico	non più di	3 mg/kg
Piombo	»	10 mg/kg
Mercurio	»	1 mg/kg

ALLEGATO III

REQUISITI DI PUREZZA SPECIFICI DEGLI AROMI DI FUMO

Il fumo deve essere ottenuto per combustione di legna o di vegetali legnosi o parti di essi allo stato naturale, ad esclusione di legna o vegetali impregnati, colorati, incollati, dipinti o trattati in modo analogo.

2. L'estratto di fumo (fumo liquido) non deve contenere:

Benzo (a) pirene	non più di	10 mg/kg
Benzo (a) antracene	»	20 mg/kg
As	»	3 mg/kg
Hg	»	1 mg/kg
Cd	»	1 mg/kg
Pb	»	10 mg/kg
Nitrosammine volatili	inferiori a	1 mg/kg

ALLEGATO IV

QUANTITÀ MASSIME DI TALUNE SOSTANZE INDESIDERABILI PRESENTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI FINALI IN SEGUITO ALL'IMPIEGO DI AROMI

SOSTANZA	Prodotti alimentari	Bevande
3,4-Benzopirene	0,03 mg/kg	0,03 mg/kg

ALLEGATO V

QUANTITÀ MASSIME DI TALUNE SOSTANZE PROVENIENTI DAGLI AROMI E DA ALTRI INGREDIENTI ALIMENTARI AVENTI PROPRIETÀ AROMATIZZANTI E PRESENTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI FINALI IN CUI SONO STATI IMPIEGATI AROMI

Sostanze	Alimento mg/kg	Bevande mg/kg	Eccezioni e/o restrizioni speciali
Acido agarico *	20	20	100 mg/kg nelle bevande alcoliche e negli alimenti contenenti funghi
Aloina *	0,1	0,1	50 mg/kg nelle bevande alcoliche
Beta-asarone *	0,1	0,1	1 mg/kg nelle bevande alcoliche e nei condimenti usati sugli alimenti per spuntini
Berberina *	0,1	0,1	10 mg/kg nelle bevande alcoliche
Cumarina *	2	2	10 mg/kg in taluni tipi di caramelle 50 mg/kg nella gomma da masticare 10 mg/kg nelle bevande alcoliche
Acido cianidrico *	1	1	50 mg/kg nel torrone, nel marzapane e i suoi surrogati nonchè negli altri prodotti contenenti mandorle amare 1 mg/% del volume di alcole nelle bevande alcoliche 5 mg/kg nelle conserve di frutta a nocciolo
Ipericina *	0,1	0,1	10 mg/kg nelle bevande alcoliche 1 mg/kg nei dolciumi
Pulegone *	25	100	250 mg/kg nelle bevande aromatizzate alla menta piperita o alla menta 350 mg/kg nelle caramelle alla menta
Quassina *	5	5	10 mg/kg nelle caramelle a forma di pastiglia 50 mg/kg nelle bevande alcoliche
Safrolo ed isosafrolo *	1	1	2 mg/kg in bevande alcoliche contenenti fino al 25% del volume di alcole 5 mg/kg nelle bevande alcoliche contenenti più del 25% del volume di alcole 15 mg/kg negli alimenti contenenti macis e noce moscata
Santonina *	0,1	0,1	1 mg/kg nelle bevande alcoliche contenenti più del 25% del volume di alcole
Tufone * (alfa e beta)	0,5	0,5	5 mg/kg nelle bevande alcoliche fino al 25% del volume di alcole 10 mg/kg nelle bevande alcoliche contenenti oltre il 25% del volume di alcole 25 mg/kg negli alimenti contenenti preparazioni a base di salvia 35 mg/kg negli amari

(*) Non può essere aggiunto in quanto tale ai prodotti alimentari o agli aromi. Può essere presente nei prodotti alimentari naturalmente oppure in seguito all'aggiunta di aromi preparati a partire da materie di base naturali.

ALLEGATO VI

LIMITAZIONI D'IMPIEGO DI TALUNE SOSTANZE AROMATIZZANTI NATURALI-IDENTICHE

Etile acetilacetato	— Bevande	20 mg/kg
	— Alimenti	150 mg/kg
	— Zucchero candito e prodotti della confetteria	200 mg/kg
Aldeide paratoluica	— Alimenti	2 mg/kg
Allile capronato	— Bevande	3 mg/kg
	— Alimenti	5 mg/kg
Dimetilresorcina	— Bevande	2 mg/kg
	— Alimenti	5 mg/kg
Metilamilchetone	— Bevande	5 mg/kg
	— Alimenti	30 mg/kg
Metilciclopentenolone	— Bevande	15 mg/kg
	— Alimenti	50 mg/kg
Delta-undecalattone	— Bevande	2 mg/kg
	— Alimenti	2 mg/kg

ALLEGATO VII

SOSTANZE AROMATIZZANTI ARTIFICIALI

Sostanza	Campo d'impiego	Dose massima d'impiego
Etilbetanaftolo	— Caramelle	1 mg/kg
Allilecicloesanpropionato metile eptincarbonato	— Caramelle	2 mg/kg
Etil metilfenilglicidato	— Caramelle	10 mg/kg
	— Biscotteria	10 mg/kg
	— Budini	100 mg/kg
Etilvanilina	— Caramelle e confetti	200 mg/kg
	— Lievito artificiale (sul prodotto finito)	200 mg/kg
	— Cioccolato, crema di marroni e confetture di mele cotogne, canditi	100 mg/kg
	— Biscotteria	200 mg/kg
	— Budini	200 mg/kg
	— Zucchero a velo	900 mg/kg
	— Gelati	50 mg/kg
Ossicitronellale	— Caramelle	0,5 mg/kg
	— Margarina	0,5 mg/kg
Metilicnoni	— Caramelle	0,25 mg/kg
	— Fondents e simili	0,25 mg/kg
	— Biscotteria	0,25 mg/kg
Naftilmetilchetone	— Caramelle	0,1 mg/kg
Propenilguaetolo (Ossimetilanetolo)	— Caramelle	0,2 mg/kg
	— Lievito artificiale	0,2 mg/kg
	— Cioccolato	0,2 mg/kg
	— Crema di marroni e confetture di mele cotogne	0,2 mg/kg
	— Biscotteria	0,2 mg/kg
	— Budini	0,2 mg/kg

ALLEGATO VIII

REQUISTITI SPECIFICI E GENERALI DI PUREZZA DELLE SOSTANZE AROMATIZZANTI ARTIFICIALI

Etil-Betanaftolo . . . .

Aspetto: cristalli incolori
P.F.: 37°-38° C
P.E.: 282° C
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Allile cicloesanpropionato . . . .

Aspetto: liquido incolore
D: da 0,974 a 0,950
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Metile eptincarbonato . . . .

Aspetto: liquido incolore
P.E.: (20 mmHg): 105°-109° C; D : 0,9524
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Etile Metil-fenilglicidato . . . .

Aspetto: liquido incolore
P.E.: (8 mmHg) fra150° e 153° C
D: 1,0887 - 1,0920; n: 1,5109
Titolo minimo: 98%
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Etilvanillina . . . .

Aspetto: scaglie incolori
P.F.: 77°-78° C
Titolo minimo: 99,5%. di C H O
Non deve contenere: Ceneri solfatate: più di 0,2%
Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Ossicitronellale . . . .

Aspetto: liquido viscoso
P.E.: (4mmHg) 106-107,5° C
D: 0,9200 - 0,9300
Potere rotatorio specifico: da +9°,2 a +10°,3
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Metiliononi (alfa, alfa-iso, beta, gamma, delta). . . . .

Aspetto: liquidi incolori
P.E.: 137° - 142° C; D: 0,927; n: 1,5009
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

Naftil-metilchetone . . . .

Aspetto: cristalli bianchi
P.F.: 53°-55° C
P.E.: 300° C
Non deve contenere: Arsenico = più di 3 mg/kg
Piombo = più di 5 mg/kg
Altri metalli pesanti = più di 10 mg/kg

92G0144

DECRETO LEGISLATIVO 25 gennaio 1992, n. 108.

Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/109/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 26 luglio 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

1. Il terzo comma dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, è sostituito dal seguente:

«Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni di cui alla lettera *a)* del primo comma sono puniti con l'arresto fino ad un anno e con l'ammenda da lire cinquemilioni a lire quindicimilioni; i contravventori alle disposizioni di cui alla lettera *b)* del primo comma sono puniti con l'arresto fino a tre mesi o con l'ammenda da lire cinquemilioni a lire quindicimilioni».

Art. 2.

1. Dopo l'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, è aggiunto il seguente:

«Art. 2-*bis*. — *1.* È vietato produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare materiali e oggetti che allo stato di prodotti finiti siano destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con l'acqua destinata al consumo umano, che siano:

a) di piombo, di zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo;

b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;

c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'1 per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;

d) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale.

2. Le prescrizioni di composizione e di cessione di cui al comma 1 si applicano fino a quando i materiali non vengano diversamente disciplinati con i decreti ministeriali di cui al primo comma dell'articolo 3.

3. I contravventori alle disposizioni di cui al comma 1 sono puniti con l'arresto fino ad 1 anno e con l'ammenda da lire cinquemilioni a lire quindicimilioni».

Art. 3.

1. L'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, è sostituito dal seguente:

«Art. 3. — *1.* Con decreti del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, sono indicati per i materiali e gli oggetti, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, di cui all'allegato I, da soli o in combinazione tra loro, i componenti consentiti nella loro produzione, e, ove occorrano, i requisiti di purezza e le prove di cessione alle quali i materiali e gli oggetti debbono essere sottoposti per determinare l'idoneità all'uso cui sono destinati nonché le limitazioni, le tolleranze e le condizioni di impiego sia per i limiti di contaminazione degli alimenti che per gli eventuali pericoli risultanti dal contatto orale.

2. Per i materiali e gli oggetti di materia plastica, di gomma, di cellulosa rigenerata, di carta, di cartone, di vetro, di acciaio inossidabile, di banda stagnata, di ceramica e di banda cromata valgono le disposizioni contenute nei decreti ministeriali 21 marzo 1973, 3 agosto 1974, 13 settembre 1975, 18 giugno 1979, 2 dicembre 1980, 25 giugno 1981, 18 febbraio 1984, 4 aprile 1985 e 1° giugno 1988, n. 243.

3. Il Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, procede all'aggiornamento e alle modifiche da apportare ai decreti di cui ai commi 1 e 2.

4. Chiunque impieghi nella produzione materiali o oggetti destinati, da soli o in combinazione tra loro, a venire a contatto con le sostanze alimentari, in difformità da quanto stabilito nei decreti di cui ai commi 1 e 2, è punito per ciò solo con l'arresto sino a tre mesi o con l'ammenda da lire cinquemilioni a lire quindicimilioni».

Art. 4.

1. L'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, è sostituito dal seguente:

«Art. 4. — *1.* I materiali e gli oggetti non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari devono riportare, all'atto della loro immissione in commercio, le seguenti indicazioni:

a) la dicitura "per alimenti" ovvero "può venire a contatto con gli alimenti" oppure una menzione specifica circa il loro uso, quale "macchina per caffè", "bottiglia per vino", "cucchiaio per minestra" oppure il simbolo di cui all'allegato 2;

b) le condizioni particolari che devono essere osservate al momento del loro impiego, qualora tali indicazioni si rendano necessarie;

c) il nome e la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del trasformatore o di un venditore stabilito nella Comunità.

2. Le indicazioni previste al comma 1 devono essere riportate in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile:

a) al momento della vendita al consumatore finale: sui materiali e sugli oggetti o sugli imballaggi oppure sulle etichette appostevi oppure sui cartellini, chiaramente visibili ai clienti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti; le indicazioni di cui alla lettera *c)* del comma 1 possono essere apposte sui cartellini solo nel caso in cui, per motivi tecnici di fabbricazione o di commercializzazione, tali indicazioni non possano essere apposte sui materiali e gli oggetti o mediante applicazione di etichetta;

b) nelle fasi di commercializzazione diversa dalla vendita al consumatore finale: sui documenti di accompagnamento, oppure sulle etichette o sugli imballaggi, oppure sui materiali e sugli oggetti stessi.

3. Le indicazioni previste al comma 1, lett. *a)*, non sono obbligatorie per i materiali e per gli oggetti che, per la loro stessa natura, sono chiaramente destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

4. Le indicazioni di cui alle lettere *a)* e *b)* del comma 1 sono riservate ai materiali e agli oggetti conformi ai criteri di fabbricazione e di commercializzazione di cui all'articolo 2, primo comma, nonché a quelli indicati nel comma 2 dell'articolo 3.

5. I materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari devono essere accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale, da una dichiarazione che attesti la conformità alle norme loro applicabili rilasciata dal produttore.

6. In mancanza della dichiarazione di cui al comma 5, la dichiarazione di conformità deve essere rilasciata da un laboratorio pubblico di analisi.

7. Le indicazioni di cui alle lettere *a)* e *b)* del comma 1 vanno riportate in lingua italiana a meno che l'informazione dell'acquirente non sia altrimenti garantita.

8. Le indicazioni di cui al comma 7 possono essere riportate, oltre che in lingua italiana, anche in altre lingue.

9. I contravventori alle disposizioni di cui al presente articolo sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da lire tremilioni a lire quindicimilioni».

Art. 5.

1. Dopo l'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, sono aggiunti i seguenti:

«Art. 5-*bis*. — *1.* L'utilizzazione in sede industriale o commerciale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari è subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme del presente decreto nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati.

2. L'impresa deve essere fornita della dichiarazione di conformità di cui all'art. 4, commi 5 e 6, ed essere sempre in grado di consentire ai competenti organi di controllo di identificare il fornitore o il produttore dei materiali o degli oggetti impiegati.

3. I contravventori agli obblighi di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da lire cinquemilioni a lire quindicimilioni».

«Art. 5-*ter* — *1.* Con decreto del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, può essere autorizzato nel territorio italiano l'uso di una sostanza non prevista negli elenchi positivi delle sostanze autorizzate dalle Comunità europee, a condizione che sia accertato che, in condizioni di impiego normale e prevedibile, i materiali e gli oggetti fabbricati con la sostanza medesima non cedano ai prodotti alimentari costituenti in quantità tale da rappresentare un pericolo per la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o una alterazione dei loro caratteri organolettici.

2. L'autorizzazione ha durata biennale.

3. Ai materiali e agli oggetti fabbricati con la sostanza autorizzata ai sensi del comma 1 si applicano le disposizioni del presente decreto in materia di controlli e di etichettatura. I materiali e gli oggetti così fabbricati non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari devono altresì riportare, all'atto della loro immissione in commercio, le indicazioni specifiche prescritte nell'autorizzazione.

4. Il Ministro della sanità, entro due mesi dalla data di decorrenza, comunica agli altri Stati membri e alla Commissione delle Comunità europee il testo di ogni autorizzazione rilasciata, e può chiedere, prima della scadenza del biennio di validità dell'autorizzazione, alla Commissione delle Comunità europee la iscrizione della sostanza medesima nell'elenco di quelle di cui è consentito l'impiego».

Art. 6.

1. Il presente decreto entra in vigore sessanta giorni dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 25 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

DE LORENZO, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* MARTELLI

ALLEGATO 1

Materie plastiche, compresi vernici e rivestimenti

Cellulosa rigenerata

Elastomeri e gomma naturale

Carte e cartoni

Ceramiche

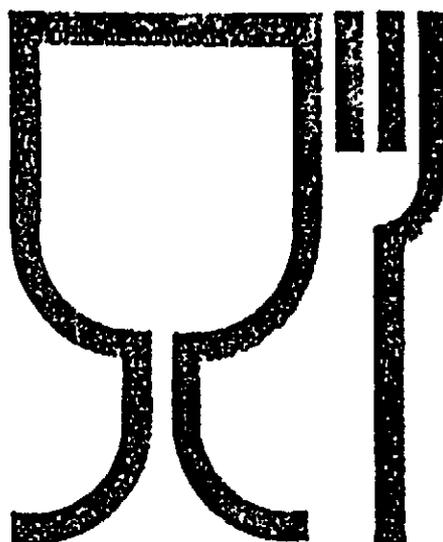
Vetro

Metalli e leghe

Legno, compreso il sughero

Prodotti tessili

Cere di paraffina e cere microcristalline

ALLEGATO II

SIMBOLO

92G0145

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109.

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 45 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE del Consiglio del 14 giugno 1989, concernenti la etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché le diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 4 dicembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Capo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.

Campo di applicazione

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.

2. Si intende per:

a) etichettatura l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;

b) prodotto alimentare preconfezionato l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

c) presentazione dei prodotti alimentari:

1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
4) l'ambiente nel quale sono esposti;

d) prodotto alimentare preincartato l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;

e) consumatore il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito «collettività».

3. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

Art. 2.

Pubblicità

1. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.

2. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, fatte salve le disposizioni applicabili alle acque minerali naturali ed ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare, non devono essere tali da indurre ad attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane né accennare a tali proprietà che non possiede; non devono, inoltre, evidenziare caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedano le stesse caratteristiche.

Art. 3.

Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;

d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;

e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;

f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;

m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.

5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.

Art. 4.

Denominazione di vendita

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso ovvero il nome consacrato da usi e consuetudini ovvero una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua natura e utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

2. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.

3. La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

4. La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura «irradiato» ovvero «trattato con radiazioni ionizzanti».

5. La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento ai sensi del comma 3.

Art. 5.

Ingredienti

1. Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

2. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato I e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;

b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato II devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito.

3. L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola «ingrediente».

4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.

5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

6. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.

7. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo «ingredienti del prodotto ricostituito» ovvero «ingredienti del prodotto pronto per il consumo».

8. Nel caso di miscuglio di frutta o di ortaggi in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo «in proporzione variabile».

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo «in proporzione variabile».

10. Le carni, utilizzate nella preparazione dei prodotti a base di carne, devono essere indicate con il nome della specie animale.

11. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.

12. La enumerazione di cui al comma 11 non è obbligatoria:

a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;

b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è prescritto;

c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.

13. La menzione del trattamento di cui all'art. 4, comma 3, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento.

Art. 6.

Designazione degli aromi

1. Gli aromi sono designati con il termine di «aromi» oppure con una indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.

2. Il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.

3. Se la indicazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine «naturale» o qualsiasi altra espressione avente un significato equivalente può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.

Art. 7.

Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti

1. Non sono considerati ingredienti:

a) i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;

b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi degli articoli 5, lettera *g)*, e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

c) i coadiuvanti tecnologici; per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione e che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;

d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore.

2. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche;

b) negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;

c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro;

d) nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;

e) nelle acqueviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi e nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

f) negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

3. L'indicazione dell'acqua non è richiesta:

a) se l'acqua è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione nel suo stato originale di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;

b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;

c) per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcole e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico.

4. Fatti salvi i casi indicati al comma 1, lettere *b)* e *c)*, quanto previsto dalla lettera *a)* del comma 12 dell'art. 5 non si applica agli additivi.

Art. 8.

Ingrediente caratterizzante evidenziato

1. Qualora l'etichettatura di un prodotto alimentare ponga in rilievo, onde differenziarlo da altri della stessa specie, la presenza o il limitato tenore di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche di tale prodotto, o se la denominazione di quest'ultimo comporta lo stesso effetto, deve essere indicata, secondo i casi, la quantità minima o massima di utilizzazione di tali ingredienti, espressa in percentuale.

2. Il comma 1 non si applica nel caso di:

a) ingredienti la cui quantità d'impiego è fissata da norme specifiche;

b) prodotti alimentari costituiti essenzialmente dall'ingrediente evidenziato;

c) ingredienti utilizzati in debole dose come aromatizzanti.

3. L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

Art. 9.

Quantità

1. La quantità netta di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

2. La quantità nominale di un preimballaggio è quella definita all'art. 2 della legge 25 ottobre 1978, n. 690 e all'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391.

3. La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

4. Nel caso di imballaggio, costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi.

5. Le indicazioni di cui al comma 4 non sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e la quantità contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno almeno su uno di essi.

6. Nel caso di imballaggi preconfezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità è fornita menzionando la quantità totale ed il numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crakers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale.

7. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non sia, pertanto, decisivo per l'acquisto:

a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;

b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;

c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;

d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.

8. L'indicazione della quantità non è obbligatoria:

a) per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;

b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;

c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.

9. I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume devono essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.

10. La quantità di prodotti alimentari, per i quali sono previste gamme di quantità a volume, può essere espressa utilizzando il solo volume.

Art. 10.

Termine minimo di conservazione e data di scadenza

1. Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

2. La data di scadenza è la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato; essa va indicata con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

3. La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.

4. La data può essere espressa:

a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;

b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;

c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per almeno diciotto mesi.

5. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui ai commi 1 e 2 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui ai commi 1 e 2 sono completate dalla enunciazione delle condizioni di conservazione con particolare riferimento alla temperatura in funzione della quale il periodo di validità è stato determinato.

6. L'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta per:

a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;

b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da frutti diversi dall'uva nonché delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva;

c) le bevande con contenuto di alcole pari o superiore al 10% in volume;

d) le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate contenute in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;

e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;

f) gli aceti;

g) il sale da cucina;

h) gli zuccheri allo stato solido;

i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;

l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;

m) i gelati monodose.

7. È vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

Art. 11.

Sede dello stabilimento

1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione e di confezionamento o di solo confezionamento può essere omessa nel caso di:

a) impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato allo stesso indirizzo della sede legale o sociale;

b) prodotti provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia;

c) prodotti destinati ad altri Paesi.

2. Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

3. Nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni non sia indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore, la sede dello stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.

Art. 12.

Titolo alcolometrico

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20 °C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.

2. Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo «% vol», preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine «alcool» o dalla sua abbreviazione «alc.».

3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:

a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;

b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;

c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;

d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lettere *a)*, *b)* e *c)*.

4. Le tolleranze di cui al comma 3 si applicano senza pregiudizio delle tolleranze derivanti dal metodo di analisi seguito per la determinazione del titolo alcolometrico.

5. Ai mosti, ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

Art. 13.

Lotto

1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.

3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

4. Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

5. Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

6. L'indicazione del lotto non è richiesta:

a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;

b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;

c) per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio,

2) avviati verso organizzazioni di produttori o

3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

d) per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;

e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione del giorno, del mese e dell'anno nonché la menzione di cui all'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391, qualora conforme al disposto del comma 1.

8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

Art. 14.

Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati

1. La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo.

2. L'obbligo di cui al comma 1 non si applica fino al 30 giugno 1999 per le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è impressa in modo indelebile una delle indicazioni riportate al comma 1.

3. Nel caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta nonché nel caso degli imballaggi o dei recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore a 10 cm^2 sono obbligatorie solo le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita, la quantità e la data; in tale caso non si applica la disposizione di cui al comma 1.

4. Le indicazioni di cui all'art. 3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.

5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 7.

6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.

7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere *a)*, *d)* ed *e)* devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.

Art. 15.

Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura

1. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono riportare le indicazioni di cui all'art. 3.

2. Nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate poste in involucri protettivi ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le indicazioni di cui alla lettere *a)* e *b)* del comma 1 dell'art. 3, nonché il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

3. Le indicazioni di cui ai commi 1 e 2 devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

Art. 16.

Vendita dei prodotti sfusi

1. I prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono ovvero applicato nei comparti in cui sono esposti.

2. Sul cartello devono essere riportate:

a) le indicazioni previste all'art. 3, comma 1, lettere *a)* e *b)*;

b) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili, ove necessario;

c) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580;

d) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.

3. Per i prodotti della pasticceria e della panetteria l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista.

4. La disposizione di cui al comma 3 si applica anche ai prodotti di gelateria.

5. Per i prodotti della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari pronte per cuocere, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su apposito registro o altro sistema equivalente da tenersi bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti alimentari.

6. Per i prodotti preincartati le indicazioni di cui al comma 2 possono figurare sul solo cartello applicato al comparto.

7. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

8. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere *a), b), e)* ed *h);* tali menzioni possono figurare anche solo sui documenti commerciali.

Art. 17.

Prodotti non destinati al consumatore

1. I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere *a), c), e)* ed *h).*

2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali.

Art. 18.

Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque confezioni, detenga per vendere o venda prodotti alimentari non conformi alle norme del presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

2. Le infrazioni alle disposizioni dell'art. 2 sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire sei milioni a lire trentasei milioni.

3. L'importo relativo alle sanzioni di cui ai commi 1 e 2 deve essere versato all'ufficio del registro competente per territorio.

Capo II

Disposizioni concernenti prodotti particolari

Art. 19.

Birra

1. L'art. 2 della legge 16 agosto 1962, n. 1354, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

«Art. 2. — *1.* La denominazione «birra analcolica» è riservata al prodotto con grado saccarometrico in volume non inferiore a 3 e non superiore a 8.

2. La denominazione «birra leggera» o «birra light» è riservata al prodotto con grado saccarometrico in volume non inferiore a 5 e non superiore a 11.

3. La denominazione «birra» è riservata al prodotto con grado saccarometrico in volume superiore a 11; tale prodotto può essere denominato «birra speciale» se il grado saccarometrico in volume è superiore a 13 e «birra doppio malto» se il grado saccarometrico in volume è superiore a 15.».

Art. 20.

Burro

1. L'art. 4 della legge 23 dicembre 1956, n. 1526, è sostituito dal seguente:

«Art. 4. — *1.* Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita in imballaggi preconfezionati ovvero in involucri ermeticamente chiusi all'origine ovvero in involucri sigillati.».

Art. 21..

Camomilla

1. L'art. 5 della legge 30 ottobre 1940, n. 1724, è sostituito dal seguente:

«Art. 5. — *1.* La camomilla deve rispondere ai tipi e alle caratteristiche fissati nella tabella annessa alla presente legge.».

2. L'art. 6 della legge 30 ottobre 1940, n. 1724, è sostituito dal seguente:

«Art. 6. — *1.* La camomilla può essere venduta al consumatore solo in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine.

2. L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo dell'indicazione del tipo di camomilla di cui alla tabella allegata.

3. Il prodotto ottenuto da infiorescenze o steli o da entrambi macinati può essere posto in commercio solo con la denominazione: "camomilla macinata industriale".».

Art. 22.

Cereali, sfarinati, pane o paste alimentari

1. L'art. 6 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 6. — *1.* È denominata "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.».

2. Ferme restando le norme in materia di panificazione e di alimenti surgelati l'art. 14 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 14. — *1.* È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

2. Il prodotto sottoposto a cottura parziale, surgelato o non, deve essere destinato al solo consumatore finale, purché in imballaggi preconfezionati recanti in etichetta, oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione "parzialmente cotto" o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.».

3. Al comma primo dell'art. 16 della legge 4 luglio 1967, n. 580, le parole: «Il contenuto in acqua del pane» sono sostituite da: «Il contenuto in acqua del pane a cottura completa».

Art. 23.

Formaggi freschi a pasta filata

1. Il decreto-legge 11 aprile 1986, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 giugno 1986, n. 252, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata, è sostituito dal seguente:

«Art. 1. — *1.* I formaggi freschi a pasta filata, quali fiordilatte, mozzarelle ed analoghi, possono essere posti in vendita solo se appositamente preconfezionati all'origine.

2. I formaggi freschi a pasta filata possono essere venduti nei caseifici di produzione preincartati.

3. Sulle confezioni dei formaggi freschi a pasta filata devono essere riportate le indicazioni seguenti, con le modalità previste dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari:

a) denominazione di vendita;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) la quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, la quantità di prodotto sgocciolato;

d) la data di scadenza;

e) il nome o la ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento; per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, il nome o la ragione sociale e la sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella Comunità economica europea;

f) le modalità di conservazione;

g) la dicitura di identificazione del lotto;

h) il luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e del Ministro per le politiche comunitarie, sono individuati i casi nei quali si rendano necessari le indicazioni anzidette.».

Art. 24.

Margarina e grassi idrogenati

1. L'art. 9 della legge 4 novembre 1951, n. 1316, è sostituito dal seguente:

«Art. 9. — *1*. La margarina ed i grassi idrogenati alimentari destinati al consumatore devono essere posti in vendita in imballaggi preconfezionati ovvero in involucri ermeticamente chiusi ovvero in involucri sigillati.».

Art. 25.

Miele

1. L'art. 3, comma 5, della legge 12 ottobre 1982, n. 753, introdotto dall'art. 51 della legge del 29 dicembre 1990, n. 428, è sostituito dal seguente:

«5. Inoltre per il miele di produzione extracomunitaria, commercializzato tal quale o miscelato con miele di produzione comunitaria, va indicato il Paese di produzione extracomunitaria, oltre alle indicazioni di cui all'art. 6, comma 1.».

2. L'art. 6 della legge 12 ottobre 1982, n. 753, come modificato dall'art. 51 della legge del 29 dicembre 1990, n. 428, è sostituito dal seguente:

«Art. 6. — *1*. Il miele destinato al consumatore deve essere confezionato in contenitori chiusi recanti le seguenti indicazioni:

a) la denominazione "miele", per il prodotto definito al primo comma dell'art. 1, ovvero una delle denominazioni specifiche previste ai commi 3 e 4 dell'art. 1, secondo l'origine o il metodo di estrazione del prodotto; tuttavia il "miele in favo", il "miele con pezzi di favo", il "miele per pasticceria", il "miele per l'industria" ed il "miele di brughiera" devono essere designati come tali;

b) la quantità netta o nominale;

c) il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea;

d) la dicitura di identificazione del lotto.

2. La denominazione di vendita può essere completata da:

a) un'indicazione inerente all'origine vegetale o floreale, millefiori compreso, se il prodotto proviene soprattutto da tale origine e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;

b) un nome regionale, territoriale o topografico, se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata;

c) l'indicazione "vergine integrale" qualora non sia stato sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione e possegga le caratteristiche stabilite col decreto di cui all'art. 7.

3. Qualora il miele sia confezionato in imballaggi o recipienti di peso netto pari o superiori a 10 chilogrammi e non sia commercializzato al dettaglio, le indicazioni di cui al comma 1, lettere *b)* e *c)*, possono figurare solo sui documenti commerciali di vendita.

4. Con proprio decreto, il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, stabilisce le modalità per la tenuta di un registro di carico e scarico da parte di chi importa o utilizza miele di produzione extracomunitaria per la vendita sul mercato nazionale, qualora sia contenuto in recipienti di peso netto pari o superiori a 10 chilogrammi e stabilisce inoltre le modalità per la tenuta di un registro dal quale risultino le operazioni di miscelazione di detto miele.

5. Le indicazioni di cui ai commi 1, lettera *a)* e 2 devono figurare in lingua italiana.

6. Chiunque contravviene alle disposizioni del presente articolo è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da L. 500.000 a L. 5.000.000.».

Art. 26.

Olio di oliva e di semi

1. L'art. 7 della legge 27 gennaio 1968, n. 35, è sostituito dal seguente:

«Art. 7. — *1*. Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi.

2. La disposizione di cui al comma 1 si applica quando venga trasferito olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore e dal deposito di questi a quello del primo destinatario.

3. Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili, fino a 10 litri, devono essere confezionati esclusivamente nelle quantità nominali unitarie seguenti espresse in litri: 0,10, 0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 3,00, 5,00, 10,00.».

2. Sono abrogati:

a) gli articoli 2, comma primo, ottavo e nono della legge 27 gennaio 1968, n. 35;

b) gli articoli 22 e 23, comma secondo, ultimo periodo del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e successive modificazioni;

c) l'art. 70 del regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361.

Art. 27.

Pomodori pelati e concentrati di pomodoro

1. Gli articoli 4 e 5, commi terzo e quarto, del decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975, n. 428, sono abrogati.

2. L'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975, n. 428, è sostituito dal seguente:

«Art. 7. — *1.* I contenitori dei prodotti di cui al presente decreto, fabbricati in Italia e destinati al consumatore, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;

b) la sede dello stabilimento;

c) una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

2. Previa autorizzazione del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, è consentito l'uso di una sigla per l'indicazione di cui al comma 1, lettera *a)* e di un numero per l'indicazione di cui alla lettera *b)*.

3. Le sigle ed i numeri previsti al comma 2 sono comunicati dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato al Ministero della sanità, al Ministero dell'agricoltura e foreste nonché all'Istituto nazionale per le conserve alimentari.

4. Le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 si applicano anche ai prodotti destinati all'esportazione.».

Art. 28.

Riso

1. L'art. 1 della legge 18 marzo 1958, n. 325, è sostituito dal seguente:

«Art. 1. — *1.* Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

2. È tuttavia consentito l'utilizzo del nome riso per il prodotto al quale sia stata comunque asportata la lolla, non rispondente alla definizione di cui al comma 1 purché sia accompagnato dalla indicazione relativa alla diversa lavorazione o al particolare trattamento subito dal risone, quali riso integrale, riso parboilet, riso soffiato».

2. Il primo ed il secondo comma dell'art. 5 della legge 18 marzo 1958, n. 325, sono sostituiti dal seguente:

«Qualora il riso sia posto in vendita preconfezionato in imballaggi chiusi all'origine oltre alle indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura, sulle confezioni deve essere indicata la varietà e può essere indicato il gruppo di appartenenza».

3. I commi secondo, terzo e quarto, dell'art. 2, della legge 18 marzo 1958, n. 325, sono sostituiti dai seguenti:

«Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato è determinata la denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso, che formano parte integrante della denominazione di vendita.

Con lo stesso decreto saranno inoltre stabilite, per il riso, le caratteristiche di ciascuna varietà con la indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti.

Il decreto contenente le tabelle portanti le denominazioni e le indicazioni di cui ai precedenti commi deve essere annualmente pubblicato entro il 30 novembre».

4. Il quinto comma dell'art. 5 e l'art. 7 della legge 18 marzo 1958, n. 325, sono abrogati.

Art. 29.

Norme finali

1. Il presente decreto non si applica ai prodotti alimentari destinati ad altri Paesi.

2. Sono abrogati il decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, nonché tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o

incompatibili con quelle previste dal presente decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti.

3. Le disposizioni del presente decreto possono essere modificate o integrate, in attuazione di norme comunitarie in materia con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità.

Art. 30.

Norme transitorie

1. È consentita fino al 30 giugno 1992 l'etichettatura dei prodotti alimentari in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, o alle norme concernenti singole categorie di prodotti alimentari, salvo quanto espressamente previsto dai regolamenti comunitari relativi a singole categorie di prodotti.

2. È altresì consentito fino al 31 dicembre 1993 designare le sostanze aromatizzanti e le polveri lievitanti in conformità alle disposizioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato da ultimo dal decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, concernente la disciplina degli additivi consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

3. I prodotti alimentari etichettati ai sensi dei commi 1 e 2 possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 27 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

GORIA, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

DE LORENZO, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* MARTELLI

ALLEGATO *I*

CATEGORIE DI INGREDIENTI CHE RIENTRANO NELLA COMPOSIZIONE DI UN ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO

Definizione	*Designazione*
Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva	«Olio», completata: — o dall'aggettivo qualificativo «vegetale» o «animale» a seconda dei casi; — o dall'indicazione dell'origine specifica vegetale od animale Inoltre nel caso di olio idrogenato la menzione di cui sopra deve essere accompagnata dall'attributo «idrogenato».
Grassi raffinati	«Grasso», completata: — o dall'aggettivo qualificativo «vegetale» o «animale» a seconda dei casi; — o dall'indicazione dell'origine specifica vegetale od animale
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	«Farina» seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui proviene, in ordine decrescente di peso
Amidi e fecole naturali e amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica	Amido, fecola

Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce e sempreché gli ingredienti di cui trattasi abbiano un valore quantitativo secondario rispetto agli altri ingredienti	Pesce
Qualsiasi specie di carne di volatile quando detta carne costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di questo ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di carne di volatile	Carni di volatili
Qualsiasi specie di brodo ottenuto esclusivamente dalla cottura di carni	Brodo di carne
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggio costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio	Formaggio
Tutte le spezie e loro estratti, che non superano il 2% in peso del prodotto	Spezia(e) o miscele di spezie
Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superano il 2% in peso del prodotto	Piante aromatiche
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	Gomma base
Pangrattato di qualsiasi origine	Pangrattato
Qualsiasi categoria di saccarosio	Zucchero
Destrosio anidro o monoidrato	Destrosio
Caseinati di qualsiasi natura	Caseinati
Burro di cacao di pressione, di torsione o raffinato	Burro di cacao
Tutta la frutta candita che non supera il 10% in peso del prodotto finito	Frutta candita
Tutti gli ortaggi che non superano il 10% del peso netto sgocciolato del prodotto finito	Ortaggi misti
Miscela di succhi di agrumi nelle bevande analcoliche	Succo di agrumi
Tutti i cereali non maltati utilizzati nella fabbricazione della birra	Cereali non maltati
Tutte le proteine vegetali	Proteine vegetali

ALLEGATO *II*

CATEGORIE D'INGREDIENTI CHE DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA LORO CATEGORIA SEGUITO DAL RISPETTIVO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CEE

Colorante
Conservante
Antiossidante
Emulsionante
Addensante
Gelificante
Stabilizzante
Esaltatore di sapidità
Acidificante
Correttore di acidità
Antiagglomerante
Amido modificato (1)
Edulcorante artificiale
Polvere lièvitante
Antischiumogeno
Agente di rivestimento
Sali di fusione (2)
Agente di trattamento della farina

---

(1) L'indicazione del nome specifico o del numero CEE non è richiesta.

(2) Soltanto per i formaggi fusi ed i prodotti a base di formaggio fuso.

92G0146

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110.

Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/108/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 novembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina la produzione, la distribuzione e la vendita degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

2. I gelati non sono considerati alimenti surgelati.

Art. 2.

Definizione

1. Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari:

a) sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto «surgelazione», che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a — 18° C;

b) commercializzati come tali.

Art. 3.

Materie prime

1. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

2. La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

3. Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nei limiti stabiliti dai decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettera *g*) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

4. Nella produzione degli alimenti surgelati composti è consentita l'aggiunta di additivi, ivi compresi gli antiossidanti con esclusione degli additivi conservanti, nelle quantità massime stabilite, per i corrispondenti prodotti non surgelati, dai decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettera *g*) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 4.

Temperature

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a — 18° C.

2. Sono tuttavia tollerate:

a) durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C della temperatura del prodotto;

b) durante la distribuzione locale e negli armadi e nei banchi frigoriferi per la vendita al consumatore, fluttuazioni verso l'alto della temperatura del prodotto non superiori a 3° C.

Art. 5.

Mezzi criogeni

1. I mezzi criogeni che possono essere usati per contatto diretto con gli alimenti da surgelare sono:

a) aria;

b) azoto;

c) anidride carbonica.

2. I criteri di purezza dei mezzi criogeni sono stabiliti con decreto del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, in attuazione di disposizioni comunitarie.

Art. 6.

Produzione ed immagazzinamento

1. La produzione ed il confezionamento degli alimenti surgelati devono avvenire in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente, ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

2. Per i prodotti della pesca le operazioni preliminari possono essere effettuate a bordo delle navi purché seguite da immediata surgelazione e da idoneo confezionamento temporaneo; le successive operazioni di lavorazione o di confezionamento devono essere effettuate negli stabilimenti autorizzati di cui al comma 1 ovvero su navi officina riconosciute idonee dalla competente autorità sanitaria locale nel rispetto delle condizioni stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 4.

3. Per operazioni preliminari si intendono operazioni manuali o meccaniche quali la decapitazione, la depinnazione, la dacaudazione, la eviscerazione, il dissanguamento.

4. Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro della marina mercantile, sono stabiliti i requisiti che devono possedere le navi officina.

5. I locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino, frequentemente e ad intervalli regolari la temperatura dell'aria. Le registrazioni devono essere datate e conservate dagli operatori almeno per un anno.

Art. 7.

Confezionamento degli alimenti surgelati destinati al consumatore

1. Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

2. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività analoghe.

Art. 8.

Etichettatura degli alimenti surgelati destinati al consumatore

1. Fermo restando le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le stesse si applicano agli alimenti surgelati con le seguenti modalità e integrazioni:

a) la denominazione di vendita, completata dal termine «surgelato»;

b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;

c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;

d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;

e) l'indicazione del lotto.

2. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe.

Art. 9.

Etichettatura degli alimenti surgelati non destinati al consumatore

1. L'etichettatura degli alimenti surgelati non destinati al consumatore, né ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e collettività analoghe, comporta le seguenti diciture:

a) la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»;

b) la qualità netta espressa in unità di massa;

c) l'indicazione del lotto;

d) il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul contenitore o sulla confezione, o su un'etichetta appostavi.

Art. 10.

Importazione alimenti surgelati provenienti da Paesi non appartenenti alla CEE

1. Fermo restando le disposizioni comunitarie relative alle condizioni per l'importazione di determinati prodotti, gli alimenti surgelati provenienti da Paesi non appartenenti alla CEE sono ammessi all'importazione nel territorio nazionale solo se presentano i seguenti requisiti:

a) siano prodotti secondo normative equivalenti a quelle del presente decreto;

b) siano stati prodotti in stabilimenti riconosciuti idonei dalle competenti autorità nazionali ed inclusi in elenchi ufficiali notificati dalle autorità del Paese interessato.

Art. 11.

Trasporti ed apparecchiature frigorifere nella fase di vendita

1. I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto degli alimenti surgelati e gli armadi e banchi frigoriferi destinati alla vendita di tali prodotti devono essere muniti dei necessari dispositivi intesi a garantire il mantenimento della temperatura nei termini previsti dal presente decreto.

2. L'art. 4 della legge 27 gennaio 1968, n. 32, è così sostituito:

«Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità sono stabilite le disposizioni da osservare nel trasporto degli alimenti surgelati nonché le caratteristiche richieste per gli armadi ed i banchi frigoriferi destinati alla conservazione ed alla vendita degli alimenti surgelati. Fino alla data di entrata in vigore del suddetto decreto si applica la normativa vigente.».

Art. 12.

Metodo di controllo delle temperature

1. Il metodo per il controllo a sondaggio delle temperature e le modalità di prelevamento dei campioni sono determinati in attuazione di disposizioni comunitarie in materia, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità.

Art. 13.

1. I decreti di cui agli articoli 5, comma 2, 6, comma 4, 11, comma 2, e 12 sono adottati ai sensi dell'art. 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400.

Art. 14.

1. L'art. 2 della legge 27 gennaio 1968, n. 32, è sostituito dal seguente:

«L'autorizzazione amministrativa è concessa per l'unica voce alimenti surgelati».

2. Gli alimenti surgelati non conformi alle disposizioni del presente decreto possono essere posti in vendita fino al 30 giugno 1992.

3. È abrogata ogni disposizione incompatibile o in contrasto con il presente decreto.

Art. 15.

Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni previste dall'art. 3 e 6, comma 1, sono puniti con l'arresto sino ad un anno e con l'ammenda da lire 60 mila a lire 60 milioni.

2. Si applicano agli additivi impiegati ai sensi dell'art. 3 nella produzione di alimenti surgelati, le disposizioni contenute negli articoli 5 e 6, comma 4, della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche ed integrazioni.

3. Le infrazioni alle disposizioni degli articoli 8 e 9 sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, le infrazioni alle disposizioni previste dagli articoli 4, 7 e 11, commi 1 e 2, sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire sei milioni.

5. L'infrazione al disposto degli articoli 5, 6, commi 2 e 5, 10, comma 2, e 14, comma 2, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire sei milioni a lire trentasei milioni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 27 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

DE LORENZO, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* MARTELLI

92G0147

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 111.

Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/398/CEE del Consiglio del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 26 luglio 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare sono prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:

a) si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;

b) sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;

c) vengono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.

2. I prodotti alimentari di cui al comma 1 devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di persone:

a) le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;

b) le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;

c) i lattanti o i bambini nella prima infanzia, in buona salute.

3. I soli prodotti alimentari di cui al comma 2, lettere *a)* e *b)* possono essere caratterizzati dall'indicazione «dietetico» o «di regime».

Art. 2.

Norme generali

1. I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare devono, comunque, essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso corrente, salvo per quanto concerne le modifiche loro apportate per renderli conformi alle prescrizioni di cui all'art. 1.

Art. 3.

Alimenti di uso corrente

1. Nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumo corrente è vietato impiegare:

a) la qualifica «dietetico» o «di regime» sia da sola che insieme ad altri termini;

b) ogni altra espressione o qualsiasi presentazione che possa far credere che si tratti di uno dei prodotti di cui all'art. 1.

2. Il Ministro della sanità, con decreto da adottarsi di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, indica, in attuazione di disposizioni comunitarie, i prodotti alimentari di consumo corrente adatti ad una alimentazione particolare per il quali è consentito menzionare tali proprietà e le relative modalità di indicazione.

Art. 4.

Etichettatura

1. I prodotti alimentari di cui all'art. 1, destinati al consumatore finale devono riportare in lingua italiana sulle confezioni le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; per i prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera *c)* la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

d) il quantitativo netto;

e) il termine minimo di conservazione;

f) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;

h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato o per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato;

i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (12 kcal);

l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea;

m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;

n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

2. Per i prodotti di cui all'allegato 1 sulla confezione vanno riportati anche la composizione analitica centesimale e gli estremi del provvedimento di autorizzazione.

3. Sulla confezione dei prodotti alimentari di cui all'art. 1, comma 2, lettere *a)* e *b)* può essere riportata l'indicazione «dietetico» o «di regime».

Art. 5.

Confezionamento e imballaggio

1. I prodotti alimentari di cui all'art. 1 devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio.

Art. 6.

Divieti ed informazione

1. L'etichettatura e le modalità impiegate per la sua realizzazione, nonché la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari di cui all'art. 1 non devono attribuire proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà.

2. È consentita la divulgazione delle informazioni e delle raccomandazioni utili destinate esclusivamente alle persone qualificate nei settori della medicina, dell'alimentazione o della farmacia.

3. Il Ministro della sanità, con decreto da adottarsi di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, indica, in attuazione di disposizioni comunitarie, i casi in cui sono consentite deroghe al comma 1.

Art. 7.

Commercializzazione dei prodotti

1. Al momento della prima commercializzazione di uno dei prodotti alimentari di cui all'art. 1 non compresi nell'allegato 1, il fabbricante ne informa il Ministero della sanità mediante la trasmissione di un modello dell'etichetta utilizzata per tale prodotto.

2. Qualora i prodotti di cui al comma 1 siano già posti in commercio in un altro Stato membro, il fabbricante deve altresì comunicare al Ministero della sanità l'autorità destinataria della prima comunicazione.

3. Le stesse disposizioni di cui ai commi 1 e 2 si applicano anche all'importatore qualora il prodotto sia stato fabbricato in uno Stato terzo.

4. Il Ministero della sanità può richiedere al fabbricante o all'importatore la presentazione dei lavori scientifici e dei dati che giustifichino la conformità del prodotto all'art. 1, commi 2 e 3, nonché le indicazioni di cui all'art. 4, comma 1, lettera *c)*.

5. Qualora i lavori scientifici e i dati di cui al comma 4 abbiano formato oggetto di una pubblicazione facilmente accessibile, il fabbricante o l'importatore possono comunicare solo gli estremi della pubblicazione.

6. Qualora i prodotti di cui al comma 1 non rientrino tra quelli di cui all'art. 1, comma 2, il Ministero della sanità diffida le imprese interessate a ritirarli dal commercio e, in caso di mancata osservanza, dispone il loro sequestro.

7. Qualora i prodotti di cui al comma 1 presentino un pericolo per la salute umana il Ministero della sanità ne dispone il sequestro.

8. Il Ministero della sanità informa immediatamente la Commissione CEE e gli altri Stati membri delle misure adottate ai sensi dei commi 6 e 7 con i relativi motivi.

9. Il Ministero della sanità a seguito della comunicazione di cui al comma 1 qualora ritenga che i prodotti siano invece da assoggettare al regime autorizzatorio di cui all'art. 8 in quanto appartenenti ai gruppi di cui all'allegato 1 prescrive il divieto della loro commercializzazione.

10. Resta ferma la facoltà dell'impresa di presentare istanza di autorizzazione ai sensi dell'art. 8.

Art. 8.

Autorizzazione e controlli

1. La produzione e l'importazione a scopo di vendita dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, appartenenti ai gruppi di cui all'allegato 1 è soggetta ad autorizzazione da parte del Ministero della sanità, fino all'entrata in vigore dei decreti ministeriali di cui all'art. 9.

2. Fermo restando l'obbligo dell'impresa, a partire dal momento della presentazione dell'istanza di autorizzazione, di predisporre e di tenere a disposizione del Ministero della sanità i campioni dei prodotti di cui al comma 1, le imprese stesse, entro tre mesi dall'inizio della produzione, inviano all'Istituto superiore di sanità un campione rappresentativo del prodotto.

3. L'Istituto superiore di sanità informa il Ministero della sanità dei risultati dei controlli analitici.

4. I laboratori dei servizi di igiene pubblica delle unità sanitarie locali realizzano, con il coordinamento dell'Istituto superiore di sanità, un apposito programma di vigilanza annuale sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, fabbricati in Italia o all'estero, i cui risultati sono riportati nella relazione di cui all'art. 8 della legge 7 agosto 1986, n. 462.

Art. 9.

Disposizioni specifiche

1. Con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato da adottarsi ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, in attuazione di direttive comunitarie, vengono fissate le disposizioni specifiche applicabili ai gruppi di alimenti di cui all'allegato I.

2. Con la stessa procedura di cui al comma 1 vengono indicati, in attuazione delle direttive comunitarie, le sostanze con scopo nutrizionale da aggiungere ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare nonché i criteri di purezza e le condizioni per la loro utilizzazione.

Art. 10.

Produzione e confezionamento

1. La produzione e il confezionamento dei prodotti di cui all'art. 1 deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati dal Ministro della sanità.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è rilasciata previa verifica della sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie e dei requisiti tecnici prescritti dal decreto del Presidente della Repubblica 27 marzo 1980, n. 327, e successive modificazioni e della disponibilità di un idoneo laboratorio per il contrôllo dei prodotti.

3. L'accertamento delle condizioni dei requisiti di cui al comma 2 è effettuato dal Ministero della sanità con la collaborazione di esperti dell'Istituto superiore di sanità.

4. L'autorizzazione di cui al comma 1 viene sospesa o revocata quando vengono meno i presupposti che ne hanno consentito il rilascio.

5. Gli stabilimenti di produzione e di confezionamento dei prodotti di cui all'art. 1 di nuova attivazione autorizzati ai sensi del presente decreto, devono avvalersi di un laureato in biologia, in chimica e tecnologia farmaceutica, in farmacia, in medicina o in scienza e tecnologia alimentari quale responsabile del controllo di qualità di tutte le fasi del processo produttivo.

6. Il Ministro della sanità pubblica annualmente nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana l'elenco degli stabilimenti autorizzati alla produzione ed al confezionamento degli alimenti destinati ad una alimentazione particolare, indicando per ciascun stabilimento la tipologia di produzione.

7. Entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto gli stabilimenti già riconosciuti idonei alla produzione ed al confezionamento dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia comunicano al Ministero della sanità le tipologie delle relative produzioni, per l'inserimento nell'elenco di cui al comma 6.

8. La stessa comunicazione di cui al comma 6 viene effettuata altresì nello stesso termine all'autorità sanitaria territorialmente competente.

9. Gli stabilimenti che adempiono alla prescrizione di cui al comma 7 sono autorizzati a proseguire la produzione ed il confezionamento dei prodotti per i quali sono stati riconosciuti idonei.

10. La mancata comunicazione, di cui al comma 7 comporta la decadenza delle autorizzazioni alla produzione ed al confezionamento degli alimenti destinati ad una alimentazione particolare, fermo restando la facoltà di presentare istanza per una nuova autorizzazione.

11. Il Ministro della sanità con proprio decreto può prevedere altri tipi di lauree oltre quelle di cui al comma 5.

Art. 11.

Commissione tecnico-consultiva

1. Nella materia di cui al presente decreto svolge funzioni tecnico-consultive la commissione costituita ai sensi dell'articolo unico del decreto del Presidente della Repubblica 24 gennaio 1991, n. 56.

Art. 12.

Tariffe

1. Le spese relative alle prestazioni rese dal Ministero della sanità per il rilascio dell'autorizzazione di cui agli articoli 8 e 10 sono a carico del fabbricante o dell'importatore secondo le tariffe stabilite con il decreto ministeriale 14 febbraio 1991, e successivi aggiornamenti.

Art. 13.

Rinvii normativi

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente decreto ai prodotti alimentari di cui all'art. 1 si applicano le modalità di etichettatura, di presentazione e di pubblicità previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, nonché le disposizioni della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

Art. 14.

Esenzioni

1. La produzione dei prodotti di cui all'art. 1, non conformi alle disposizioni del presente decreto in quanto destinati ad altri Paesi è subordinata all'obbligo della comunicazione preventiva all'autorità sanitaria competente in base agli ordinamenti regionali.

Art. 15.

Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca reato chiunque confezioni, detenga per vendere o venda prodotti alimentari non conformi alle disposizioni di cui agli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria consistente nel pagamento di una somma da lire 2 milioni a lire 12 milioni.

2. Chiunque contravvenga alle disposizioni di cui all'art. 7 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria consistente nel pagamento di una somma da lire 1 milione a lire 6 milioni.

3. Salvo che il fatto costituisca reato chiunque produca o importi a scopo di vendita prodotti di cui all'allegato 1 senza l'autorizzazione prevista dall'art. 8 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria consistente nel pagamento di una somma da lire 10 milioni a lire 60 milioni.

4. Salvo che il fatto costituisca reato chiunque contravvenga alle disposizioni contenute nei decreti ministeriali di cui all'art. 9 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria consistente nel pagamento di una somma da lire 30 milioni a lire 90 milioni.

5. Salvo che il fatto costituisca reato chiunque contravvenga alle disposizioni di cui all'art. 10, commi 1 e 5, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria consistente nel pagamento di una somma da lire 3 milioni a lire 12 milioni.

Art. 16.

Norme transitorie

1. Entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto le imprese titolari di provvedimenti di autorizzazione di alimenti per la prima infanzia o prodotti dietetici trasmettono al Ministero della sanità una domanda contenente l'elenco dei prodotti per i quali richiedono il mantenimento dell'autorizzazione in quanto appartenenti ad uno dei gruppi di cui all'allegato 1.

2. La domanda di cui al comma 1 deve altresì contenere l'elenco dei prodotti già autorizzati, che non fanno parte dei gruppi di cui all'allegato 1 e che si prevede siano commercializzati al di fuori del regime autorizzatorio di cui all'art. 8.

3. Il Ministero della sanità, al termine dell'istruttoria, pubblica nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, per ciascuno dei gruppi di cui all'allegato 1, l'elenco dei prodotti per i quali viene confermata l'autorizzazione.

4. Per i prodotti non inclusi nell'elenco di cui al comma 3 la domanda di cui ai commi 1 e 2 produce gli effetti di cui all'art. 7.

5. Le autorizzazioni precedentemente rilasciate ai prodotti non inclusi negli elenchi di cui al comma 3 decadono dalle date di pubblicazione degli elenchi stessi.

6. È consentita, per un anno a decorrere dalla data di pubblicazione degli elenchi di cui al comma 2 l'utilizzazione in sede di produzione di materiali di confezionamento conformi alla normativa vigente.

7. È consentita altresì la vendita dei prodotti sino all'esaurimento delle scorte giacenti alla data di entrata in vigore del presente decreto e di quelli di cui al comma 6.

8. Fino all'emanazione di disposizioni specifiche in materia di additivi edulcoranti, ai sensi degli articoli 5, lettera *g)*, e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283, i prodotti alimentari e le bevande che li contengono sono assoggettati alla procedura di cui all'art. 7 del presente decreto.

Art. 17.

Abrogazione e modificazione di norme

1. Sono abrogate la legge 29 marzo 1951, n. 327, e l'art. 15 del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322.

Art. 18.

Regolamento di attuazione

1. Con decreto del Presidente della Repubblica su proposta del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, commercio e artigianato sono emanate, entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente decreto, le norme regolamentari occorrenti per l'integrazione e l'esecuzione del decreto medesimo.

2. Le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 30 maggio 1953, n. 578, modificato con decreto del Presidente della Repubblica 24 gennaio 1991, n. 56, continuano ad applicarsi, in quanto compatibili, fino all'entrata in vigore del regolamento di esecuzione di cui al comma 1.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 27 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

ROMITA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

DE MICHELIS, *Ministro degli affari esteri*

MARTELLI, *Ministro di grazia e giustizia*

CARLI, *Ministro del tesoro*

BODRATO, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

DE LORENZO, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* MARTELLI

ALLEGATO I

GRUPPI DI PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE PER I QUALI SONO PREVISTE DISPOSIZIONI PARTICOLARI CHE SARANNO OGGETTO DI SPECIFICI DECRETI MINISTERIALI

1) Formule per lattanti.
2) Formule di proseguimento ed altri alimenti per lo svezzamento.
3) Altri alimenti per la prima infanzia.
4) Alimenti con valore energetico scarso o ridotto destinati al controllo del peso.
5) Alimenti destinati a fini medici speciali.
6) Alimenti con scarso tenore di sodio compresi i sali dietetici, iposodici, asodici.
7) Alimenti senza glutine.
8) Alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare soprattutto per gli sportivi.
9) Alimenti destinati ad individui affetti da turbe del metabolismo glucidico (diabete).

92G0148

FRANCESCO NIGRO, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(4651340) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di De Luca
Via A. Herio, 21

◇ **L'AQUILA**
Libreria UNIVERSITARIA
Piazza V. Rivera, 6

◇ **PESCARA**
Libreria COSTANTINI
Corso V. Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITÀ
di Lidia Cornacchia
Via Galilei, angolo via Gramsci

◇ **TERAMO**
Libreria IPOTESI
Via Oberdan, 9

BASILICATA

◇ **MATERA**
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
Ed. Libr. PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
Libreria G. MAURO
Corso Mazzini, 89

◇ **COSENZA**
Libreria DOMUS
Via Monte Santo

◇ **PALMI (Reggio Calabria)**
Libreria BARONE PASQUALE
Via Roma, 31

◇ **REGGIO CALABRIA**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di Fiorelli E.
Via Buozzi, 23

◇ **SOVERATO (Catanzaro)**
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto, 144

CAMPANIA

◇ **ANGRI (Salerno)**
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goti, 4

◇ **AVELLINO**
Libreria CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

◇ **CASERTA**
Libreria CROCE
Piazza Dante

◇ **CAVA DEI TIRRENI (Salerno)**
Libreria RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **FORIO D'ISCHIA (Napoli)**
Libreria MATTERA

◇ **NOCERA INFERIORE (Salerno)**
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang. via S. Matteo, 51

◇ **SALERNO**
Libreria ATHENA S.a.s.
Piazza S. Francesco, 66

EMILIA-ROMAGNA

◇ **ARGENTA (Ferrara)**
C.S.P. - Centro Servizi Polivalente S.r.l.
Via Matteotti, 36/B

◇ **FERRARA**
Libreria TADDEI
Corso Giovecca, 1

◇ **FORLÌ**
Libreria CAPPELLI
Corso della Repubblica, 54
Libreria MODERNA
Corso A. Diaz, 2/F

◇ **MODENA**
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210

◇ **PARMA**
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

◇ **PIACENZA**
Tip. DEL MAINO
Via IV Novembre, 160

◇ **RAVENNA**
Libreria TARANTOLA
Via Matteotti, 37

◇ **REGGIO EMILIA**
Libreria MODERNA
Via Guido da Castello, 11/B

◇ **RIMINI (Forlì)**
Libreria DEL PROFESSIONISTA
di Giorgi Egidio
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

◇ **TRIESTE**
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F
Libreria TERGESTE S.a.s.
Piazza della Borsa, 15

◇ **UDINE**
Cartolibreria UNIVERSITAS
Via Pracchiuso, 19
Libreria BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
Libreria TARANTOLA
Via V. Veneto, 20

LAZIO

◇ **APRILIA (Latina)**
Ed. BATTAGLIA GIORGIA
Via Mascagni

◇ **FROSINONE**
Cartolibreria LE MUSE
Via Marittima, 15

◇ **LATINA**
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30

◇ **LAVINIO (Roma)**
Edicola di CIANFANELLI A. & C.
Piazza del Consorzio, 7

◇ **RIETI**
Libreria CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
AGENZIA 3A
Via Aureliana, 59
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
Ditta BRUNO E ROMANO SGUEGLIA
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garofalo, 33
Libreria GABRIELE MARIA GRAZIA
c/o Chiosco Pretura di Roma
Piazzale Clodio

◇ **SORA (Frosinone)**
Libreria DI MICCO UMBERTO
Via E. Zincone, 28

◇ **TIVOLI (Roma)**
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10

◇ **TUSCANIA (Viterbo)**
Cartolibreria MANCINI DUILIO
Viale Trieste

◇ **VITERBO**
Libreria BENEDETTI
Palazzo Uffici Finanziari

LIGURIA

◇ **IMPERIA**
Libreria ORLICH
Via Amendola, 25

◇ **LA SPEZIA**
Libreria CENTRALE
Via Colli, 5

◇ **SAVONA**
Libreria IL LEGGIO
Via Montenotte, 36/R

LOMBARDIA

◇ **ARESE (Milano)**
Cartolibreria GRAN PARADISO
Via Valera, 23

◇ **BERGAMO**
Libreria LORENZELLI
Viale Papa Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
Libreria QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **COMO**
Libreria NANI
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
Libreria DEL CONVEGNO
Corso Campi, 72

◇ **MANTOVA**
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M. Di Pellegrini e D. Ebbi S.n.c.
Corso Umberto I, 32

◇ **PAVIA**
GARZANTI Libreria internazionale
Palazzo Università
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C

◇ **SONDRIO**
Libreria ALESSO
Via dei Caimi, 14

◇ **VARESE**
Libreria PONTIGGIA e C.
Corso Moro, 3

MARCHE

◇ **ANCONA**
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5

◇ **ASCOLI PICENO**
Libreria MASSIMI
Corso V. Emanuele, 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini, 188

◇ **MACERATA**
Libreria MORICHETTA
Piazza Annessione, 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica, 11

◇ **PESARO**
LA TECNOGRAFICA
di Mattioli Giuseppe
Via Mameli, 80/82

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
DI.E.M. Libreria giuridica
c/o Palazzo di Giustizia
Viale Elena, 1

◇ **ISERNIA**
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115

PIEMONTE

◇ **ALESSANDRIA**
Libreria BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
Libreria BOFFI
Via dei Martiri, 31

◇ **ALBA (Cuneo)**
Casa Editrice ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ASTI**
Libreria BORELLI TRE RE
Corso Alfieri, 364

◇ **BIELLA (Vercelli)**
Libreria GIOVANNACCI
Via Italia, 6

◇ **CUNEO**
Casa Editrice ICAP
Piazza D. Galimberti, 10

◇ **NOVARA**
Libreria POLICARO
Via Mille, 16

◇ **TORINO**
Casa Editrice ICAP
Via Monte di Pietà, 20
SO.CE.DI. S.r.l.
Via Roma, 80

◇ **VERCELLI**
Libreria LA LIBRERIA
Corso Libertà, 46

PUGLIA

◇ **ALTAMURA (Bari)**
JOLLY CART di Lorusso A. & C.
Corso V. Emanuele, 65

◇ **BARI**
Libreria FRANCO MILELLA
Viale della Repubblica, 16/B
Libreria LATERZA e LAVIOSA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria, 4

◇ **CORATO (Bari)**
Libreria GIUSEPPE GALISE
Piazza G. Matteotti, 9

◇ **FOGGIA**
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21

◇ **LECCE**
Libreria MILELLA
Via Palmieri, 30

◇ **MANFREDONIA (Foggia)**
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Manfredi, 126

◇ **TARANTO**
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO (Sassari)**
Libreria LOBRANO
Via Sassari, 65

◇ **CAGLIARI**
Libreria DESSI
Corso V. Emanuele, 30/32

◇ **NUORO**
Libreria DELLE PROFESSIONI
Via Manzoni, 45/47

◇ **ORISTANO**
Libreria SANNA GIUSEPPE
Via del Ricovero, 70

◇ **SASSARI**
MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 10

SICILIA

◇ **AGRIGENTO**
Libreria L'AZIENDA
Via Callicratide, 14/16

◇ **CALTANISSETTA**
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

◇ **CATANIA**
ENRICO ARLIA
Rappresentanze editoriali
Via V. Emanuele, 62
Libreria GARGIULO
Via F. Riso, 56/58
Libreria LA PAGLIA
Via Etnea, 393/395

◇ **ENNA**
Libreria BUSCEMI G. B.
Piazza V. Emanuele

◇ **FAVARA (Agrigento)**
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 60

◇ **MESSINA**
Libreria PIROLA
Corso Cavour, 47

◇ **PALERMO**
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia, 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco, 3
Libreria FLACCOVIO S.F.
Piazza V. E. Orlando, 15/16

◇ **RAGUSA**
Libreria E. GIGLIO
Via IV Novembre, 39

◇ **SIRACUSA**
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza, 22

◇ **TRAPANI**
Libreria LO BUE
Via Cassio Cortese, 8

TOSCANA

◇ **AREZZO**
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **FIRENZE**
Libreria MARZOCCO
Via de' Martelli, 22 R

◇ **GROSSETO**
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9

◇ **LIVORNO**
Libreria AMEDEO NUOVA
di Quilici Irma & C. S.n.c.
Corso Amedeo, 23/27

◇ **LUCCA**
Libreria BARONI
Via S. Paolino, 45/47
Libreria Prof.le SESTANTE
Via Montanara, 9

◇ **MASSA**
GESTIONE LIBRERIE
Piazza Garibaldi, 8

◇ **PISA**
Libreria VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
Libreria TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **SIENA**
Libreria TICCI
Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6

◇ **TRENTO**
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO (Perugia)**
Libreria LUNA di Verri e Bibi s.n.c.
Via Gramsci, 41

◇ **PERUGIA**
Libreria SIMONELLI
Corso Vannucci, 82

◇ **TERNI**
Libreria ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VENETO

◇ **BELLUNO**
Cartolibreria BELLUNESE
di Baldan Michela
Via Loreto, 22

◇ **PADOVA**
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17

◇ **ROVIGO**
Libreria PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA**
Libreria GOLDONI
Calle Goldoni 4511

◇ **VERONA**
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GIURIDICA
Via della Costa, 5

◇ **VICENZA**
Libreria GALLA
Corso A. Palladio, 41/43

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Concessionarie speciali di:**
BARI, Libreria Laterza S.p.a., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria S.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, Cartiere Miliani Fabriano - S.p.a., via Cavour, 17;
- **presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1992

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1992
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1992 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1992

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari:

- annuale	L. 330.000
- semestrale	L. 180.000

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:

- annuale	L. 60.000
- semestrale	L. 42.000

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:

- annuale	L. 185.000
- semestrale	L. 100.000

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:

- annuale	L. 60.000
- semestrale	L. 42.000

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:

- annuale	L. 185.000
- semestrale	L. 100.000

Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, e i fascicoli delle quattro serie speciali:

- annuale	L. 635.000
- semestrale	L. 350.000

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* L. 80.000, *si avrà diritto a ricevere l'indice repertorio annuale cronologico per materie 1992.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L. 1.200
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.200
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L. 2.400
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni sedici pagine o frazione	L. 1.200
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.300
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.300

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L. 115.000
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L. 1.300

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L. 75.000
Prezzo di vendita di un fascicolo	L. 7.000

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1992
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	L. 1.300.000
Vendita singola: per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	L. 1.500
per ogni 96 pagine successive	L. 1.500
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L. 4.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L. 295.000
Abbonamento semestrale	L. 180.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L. 1.300

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1992

Abbonamento annuale	L. 295.000
Abbonamento semestrale	L. 180.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni sedici pagine o frazione di esso	L. 1.300

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

MODALITÀ PER LE INSERZIONI - ANNO 1992

Tariffe compresa IVA 19%

Prezzi delle inserzioni commerciali:

testata (massimo tre righe)	L. 90.000
testo, per ogni rigo o frazione di rigo	L. 30.000

Prezzi delle inserzioni giudiziarie:

testata (massimo due righe)	L. 24.000
testo, per ogni rigo o frazione di rigo	L. 12.000

Gli originali degli annunzi devono essere redatti su carta da bollo o uso bollo per quelli che, in forza di legge, godono il privilegio della esenzione dalla tassa di bollo.

Nei prospetti ed elenchi contenenti *cifre*, queste — sempre con un massimo di sei gruppi per ogni linea di testo originale come sopra detto — per esigenze tipografiche debbono seguire l'ordine progressivo in senso orizzontale e non in quello verticale.

Il prezzo degli annunzi richiesti per corrispondenza, deve essere versato a mezzo del conto corrente n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Roma, indicando a tergo del certificato di allibramento la causale del versamento. L'Amministrazione non risponde dei ritardi causati dalla omissione di tale indicazione.

Agli inserzionisti viene inviato giustificativo come stampa ordinaria. Coloro che volessero ricevere tale giustificativo a mezzo raccomandata espresso, dovranno aggiungere L. 8.800 per spese postali.

Affinché la pubblicazione degli avvisi di convocazione di assemblee e di aste possa effettuarsi entro i termini stabiliti dalla legge, è necessario che gli avvisi medesimi, quando vengono spediti per posta, pervengano all'Ufficio inserzioni almeno 30 giorni prima della data fissata. Tutti gli avvisi presentati agli sportelli dell'Ufficio inserzioni di Roma vengono pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* 7 giorni feriali dopo quello di presentazione.

I bandi di gara debbono pervenire almeno 18 giorni prima del termine stabilito per la presentazione delle domande di partecipazione. A tal fine, è indispensabile inoltrare gli avvisi da pubblicare con il mezzo più celere possibile.

Gli avvisi da inserire nei supplementi straordinari alla *Gazzetta Ufficiale* (Bollettino Estrazioni) saranno pubblicati alla fine della decade mensile successiva alla data di presentazione.

AVVISO AGLI INSERZIONISTI

Gli annunzi dei quali si richiede la pubblicazione nel «Foglio delle inserzioni» della *Gazzetta Ufficiale* a norma delle vigenti leggi civili e commerciali, debbono essere firmati dalla persona responsabile che fa la richiesta, con l'indicazione — ove occorra — della qualifica o carica sociale. La firma deve essere trascritta a macchina oppure a stampatello. In caso contrario non si assumono responsabilità per eventuale inesatta interpretazione da parte della tipografia.

Per gli avvisi giudiziari è necessario che il relativo testo sia accompagnato dalla copia autenticata o fotostatica del provvedimento emesso dall'Autorità competente. Tale adempimento non è indispensabile per gli avvisi già vistati dalla predetta Autorità.

Se l'annunzio da inserire viene inoltrato per posta, la lettera di accompagnamento, debitamente firmata, deve riportare anche il preciso indirizzo del richiedente nonché gli estremi del pagamento effettuato (data, importo e mezzo del versamento).

Se, invece, la richiesta viene fatta agli sportelli dell'Ufficio inserzioni oppure presso le librerie concessionarie da un apposito incaricato, quest'ultimo deve dimostrare di essere stato delegato a richiedere la inserzione.